

ваш домашний повар

Хит продаж



Кулинарная книга ГРИБНИКА





SHOUT
SHARE **IT**

Annotation

Волшебный русский лес... Кто хоть раз в жизни не поддался соблазну взять в руки корзинку и отправиться на «тихую охоту» — за грибами да ягодами.

Грибы недаром называют лесными овощами, ведь они просто кладезь витаминов и минералов, а по содержанию белков лесные красавцы в два раза опережают говядину. Как правильно собирать и хранить грибы, как их мариновать и солить, какие существуют блюда, призванные украсить ваш стол и в будни, и в праздники, — обо всем этом вы узнаете из нашей книги.

- Составитель Сергей Павлович Кашин

- Лесные овощи

- Хозяйке в записную книжку

- Салаты

- Салаты из свежих грибов

- Салат «Ассорти»

- Салат со сметаной

- Салат из белых грибов

- Салат из шампиньонов

- Салат из шампиньонов с грецкими орехами

- Салаты с мясом

- Салат «Гурман»

- Салат из маринованного мяса с шампиньонами

- Новогодний салат

- Салаты с мясом домашней птицы

- Салат из цыпленка с грибами и майонезом

- Английский салат

- Салат «Остров сокровищ»

- Салаты с сыром

- Салат сырный с шампиньонами

- Салат «Тамара»

- Слоеный салатик-тортик

- Ризотто

- Салаты с картофелем

- Салат картофельный с шампиньонами

- Салат грибной по-мински

- Салат «Русский»

- Салаты с рыбой и морепродуктами
 - Салат «Королевский»
 - Салат «Для любимого»
 - Салат с крабовыми палочками
- Салаты из сушеных грибов
 - Салаты растительные
 - Салат «Подарок»
 - Салат из квашеной капусты с морковью
 - Косовский салат
 - Салат монастырский
 - Салат с хреном или чесноком
 - Салаты из рыбы
 - Салат с сельдью
 - Салат «Маэстро»
 - Салаты с мясом и субпродуктами
 - Салат-коктейль «Полесье»
 - Салат из печени
 - Салат белорусский
- Салаты из маринованных и соленых грибов
 - Салаты с овощами и зеленью
 - Салат с помидорами
 - Овощной салат
 - Салат с фасолью и огурцами
 - Салаты с картофелем
 - Салат грибной с картофелем и яблоками
 - Салат «Воспоминание»
 - Салат из картофеля и грибов
 - Салаты с клюквой и брусникой
 - Салат грибной с клюквой
 - Салат «Таежный»
 - Салат «Северный»
 - Салаты из зеленого горошка
 - Салат с картофелем
 - Салат с красным перцем
 - Салат с зеленым горошком
 - Салаты из яиц
 - Салат с шампиньонами
 - Салат с яйцом и майонезом
 - Салат по-сельски
 - Салаты с ветчиной
 - Салат «Раковский»
 - Салат из маринованных грибов с

- ветчиной и овощами
 - Салат «Вкусная пестрота»
 - Салат грибной с ветчиной
 - Салат с грибами слоеный
 - Салат «Гастроном»
- Салаты из рыбы
 - Салат с сельдью
 - Салат из риса и рыбных консервов с маринованными грибами
 - Салат из рыбы
 - Салат для гурманов «Березка»
- Винегреты
 - Винегрет с цветной капустой
 - Винегрет с фасолью и солеными грибами
 - Винегрет с солеными грибами
- Первые блюда
 - Бульоны
 - Грибной отвар
 - Грибной бульон с овощами
 - Бульон из гусиных субпродуктов
 - Супы из свежих грибов
 - Суп-пюре оригинальный
 - Суп со свежими лисичками
 - Московский суп из маслят или белых грибов
 - Супы с вермишелью
 - Мясной суп с вермишелью и грибами
 - Суп-лапша с грибами
 - Суп-пюре по-милански
 - Грибной суп с вермишелью и картофелем
 - Супы с картофелем
 - Суп картофельный
 - Суп пестрый из шампиньонов
 - Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом
 - Суп из белых грибов с кабачками
 - Суп из свежих грибов с крапивой
 - Рассольник с грибами
 - Супы перловые
 - Суп перловый с грибами
 - Суп польский
 - Суп на мясном бульоне
 - Супы рыбные

- Суп из свежих креветок со свежими грибами
 - Суп рыбный с грибами
- Супы с рисом
 - Харчо с грибами
 - Грибной суп с рисом
- Супы мясные
 - Суп с вермишелью
 - Суп с говядиной и шампиньонами
 - Суп с картофелем
 - Суп с овощами
 - Суп грибной по-латышски
 - Суп картофельный с грибами и уткой
 - Капустник с картофелем и грибами
 - Похлебка с индейкой
- Борщи
 - Борщ с грибами
 - Борщ с грибами по-киевски
 - Борщ постный с грибами и квашеной капустой
 - Борщ с грибами и черносливом
 - Борщ с уткой и грибами
 - Борщ украинский
- Щи
 - Щи ленивые с грибами
 - Щи грибные
 - Щи из квашеной капусты с грибами
 - Грибные кислые суточные щи
 - Щи невские (щи боярские)
 - Щи зеленые с грибами
- Солянки
 - Солянка из свежих грибов
 - Солянка из сушеных грибов
 - Солянка грибная
 - Солянка грибная с мясом
- Холодные супы
 - Окрошка грибная
 - Окрошка грибная (старинный рецепт)
 - Холодник грибной (Латвия)
- Вторые блюда
 - Грибная икра
 - Икра из грибов (ассорти)
 - Грибная икра из вешенок
 - Паштеты

- Паштет с зеленью
- Грибной паштет
- Паштет из телячьей печени с грибами обыкновенный
- Паштет из телячьей и гусиной печени с грибами
- Фаршированные грибы
 - Шампиньоны фаршированные
 - Маринованные грибы фаршированные
 - Шампиньоны, фаршированные печеночным паштетом
 - Грибы, фаршированные луком, чесноком и майонезом
- Тушеные грибы
 - Маслята тушеные
 - Сморчки в сметане
 - Старинный рецепт приготовления белых грибов под соусом
 - Белые грибы в сметане
 - Рагу из белых грибов, подосиновиков, подберезовиков, моховиков
 - Вешенки тушеные
 - Грибы, тушеные в сметане
 - Фрикасе
 - Опенки, тушеные с фасолью
 - Грибы с салом
 - Грибы, тушеные по-охотничьи
 - Грибы с вином в сметане
 - Грибы, тушеные с овощами
 - Грибы, тушеные с яблоками
 - Грибы, тушеные с помидорами
 - Гуляш грибной
 - Грибы, тушеные с орехами
- Жареные грибы
 - Вешенки жареные
 - Грибы жареные с тертым сыром
 - Подосиновики жареные
 - Строчки в сметане
 - Шампиньоны жареные
 - Опята, жаренные в сметане
 - Сморчки, жаренные в масле
 - Грибы по-французски (жаренные в сухарях)
 - Жареные сморчки
 - Шляпки боровиков с соусом из лука

- Грибы, зажаренные в тесте
- Запеченные грибы
 - Грибы по-толстовски
 - Грибы жареные, запеченные в масле
 - Шампиньоны с пикантной начинкой
 - Опята, запеченные с помидорами
 - Шампиньоны, запеченные с картофелем в сметане
 - Грибы, запеченные со сметаной и сыром
 - Сморчки в сметане запеченные
 - Грибы в мисочках
 - Белые грибы с помидорами
 - Пудинг из маслят
 - Грибы по-французски
 - Жюльен из шампиньонов с сыром
 - Жюльен из мяса курицы
 - Жюльен из ветчины
 - Жюльен из судака
- Заливное
 - Грибы заливные
 - Заливное из белых грибов или шампиньонов
 - Витки заливные по-русски
 - Грибной зельц
- Блюда из яиц
 - Яичница с грибами
 - Яичница с помидорами
 - Яйца в корзиночке
 - «Матрешки»
 - Омлет с грибами по-бельгийски
 - Омлет с грибами
 - Омлет с грибами по-польски
 - Омлет «Мехико»
 - Грибы, запеченные в яйцах
 - Яйца, фаршированные грибной икрой
 - Яичница-болтуня с грибами и беконом
 - Яичница с грибами, беконом и сыром
 - Блюдо к любому столу
- Блюда с овощами
 - Грибы с овощами
 - Рагу из лисичек и сыроежек
 - Овощи со свежими сморчками
 - Помидоры с сыром
 - Помидоры свежие, фаршированные

- грибами и овощами
- Помидоры, фаршированные грибной икрой
- Помидоры, фаршированные грибами и яйцами
- Перец сладкий, фаршированный рисом и грибами
- Помидоры, фаршированные телятиной и грибами
- Баклажаны, фаршированные шампиньонами
- Баклажаны со свежими грибами и луком
- Мусака
- Кабачки, фаршированные грибами
- Кабачки жареные с помидорами и грибами
- Рис с ветчиной, цукини, грибами и морковью
- Овощное ассорти с грибами
- Запеченный шпинат с грибами
- Ризотто с шафраном
- Закуска из шпината с ветчиной и помидорами
- Грибная шуба
- Грибы под шубой
- Блюда с капустой
 - Капуста, тушенная с лисичками
 - Бигос с грибами
 - Бигос по-польски
 - Капуста «по-охотничьи»
 - Столичная запеченная солянка
 - Лазанки с капустой
 - Голубцы с грибами и яйцами
 - Голубцы со свежими белыми грибами
 - Голубцы с рисом и грибами
- Блюда с картофелем
 - Картофель, тушенный с лисичками
 - Картофель, тушенный с грибами и салом
 - Грибы на сковороде
 - Жаренка рыбная с картофелем (в горшочке)
 - Картофель по-польски, запеченный с яйцами и грибами
 - Картофель жареный с луком и грибами
 - Картофель, запеченный с луком и грибами
 - Грибы, запеченные с картофелем,

помидорами и яблоками

- Картофель, запеченный с ветчиной и шампиньонами
- Картофель, фаршированный грибным фаршем с хлебом
- Грибное рагу
- Жаренка
- Картофельные оладьи с грибами
- Картофельные оладьи, фаршированные грибами
- Картофельные зразы с грибами
- Олимпийские котлеты по-болгарски
- Котлеты картофельные с грибным соусом
- Бабка картофельная с грибами
- Пирожки из картофеля с грибами и печенкой
- Гренки картофельные с грибами

■ Блюда из казана

- Грибы с картофелем
- Шампиньоны с картофелем
- Шампиньоны с картофелем и зеленым горошком
- Шампиньоны с болгарским перцем и рисом
- Шампиньоны с сыром по-итальянски
- Грибы с фасолью и соевым мясом
- Грибы с коньяком по-французски

■ Шашлык

- Шашлык из баранины с грибами
- Шашлык из телятины с грибами
- Шашлык из телятины с шампиньонами
- Шашлык из сердца, почек и грибов
- Шашлык из баранины с грибами, болгарским перцем и щавелем
- Шашлык из свинины с белыми сушеными грибами
- Шашлык из курицы с грибами
- Шашлык из курицы с солеными рыжиками
- Шашлык из индейки с грибами
- Шашлык из сига с шампиньонами
- Шашлык из колбасы с грибами
- Шашлычок из грибов и сосисок
- Шашлык из овощей и сосисок
- Шашлык из вареных подберезовиков

- Шашлык из картофеля, помидоров и грибов
- Шашлык из рыжиков
- Шашлык из грибов и колбасы
- Шашлык из свежих грибов
- Блюда в глиняных горшочках
 - Баклажаны с болгарским перцем и грибами
 - Рагу из кабачков с картофелем и грибами
 - Цветная капуста с вешенками
 - Цветная капуста с шампиньонами и помидорами
 - Белокочанная капуста с шампиньонами
 - Капуста с картофелем и маринованными грибами
 - Картофель с грибами и сливками
 - Спаржевая фасоль с грибами и луком
 - Фасоль с шампиньонами и чесноком
 - Фасоль с вешенками и цукини
 - Рагу из шампиньонов
 - Шампиньоны с луком и яблоком
 - Вешенки в сметане с зеленью и горошком
 - Маслята с чесноком и зеленью
 - Морковь с шампиньонами в сметане
 - Тыква с вешенками и картофелем
- Каши
 - Каша пшенная с грибами
 - Каша рассыпчатая с сушеными грибами
 - Каша гречневая рассыпчатая с сушеными белыми грибами
 - Каша ячневая, запеченная с грибами
 - Каша рисовая с грибами
- Плов
 - Плов с сушеными грибами
 - Бириани с грибами и сыром
 - Плов с грибами в горшочке
 - Плов по-милански
 - Плов с грибами и ветчиной
 - Плов из баранины с грибами
- Макароны и изделия
 - Макароны, запеченные с грибами
 - Лапшевник с грибами
 - Макаронник с грибами
 - Рожки с овощами

- Лапша с шампиньонами
- Макароны с грибным соусом, запеченные с мясом
- Спагетти а-ля карбонара
- Грибные клецки
- Котлеты
 - Котлеты «люкс» из сушеных грибов
 - Грибные котлеты
 - Биточки из сморчков или строчков
 - Зразы монастырские
 - Котлеты из фасоли, картофеля и грибов
 - Котлеты из телятины с грибами
 - Котлеты по-винницки
 - Биточки, запеченные в сметане
 - Зразы с фаршем из грибов и яиц
 - Котлеты грибные с мясом
 - Котлеты бараньи запеченные
 - Котлеты по-белорусски
 - Паровые биточки из рыбы с грибами
 - Зразы по-архангельски
 - Зразы из рыбы и грибов под соусом
 - Куриные котлеты
 - Котлеты из филе по-конотопски
 - Котлеты «Сумские»
 - Котлеты куриные, фаршированные куриной печенью и грибами
 - Котлеты «Марешаль»
 - Котлеты из картофеля, тушенки и грибов
- Мясные блюда
 - Шашлычки из колбасы и грибов
 - Шашлык из сушеных грибов
 - Грибы с сосисками
 - Горошек с ветчиной и грибами
 - Грибной гуляш с корейкой
 - Гуляш пикантный
 - Гуляш из говядины с грибами
 - Телятина с шампиньонами
 - Эскалоп с луком и шампиньонами
 - Грудинка телятины с грибами в томатном соусе
 - Телятина, запеченная с грибами
 - Телятина жареная с грибами
 - Телятина с грибами
 - Мясо «по-современному»

- Говядина с грибами
- Жаркое с грибами
- Жаркое по-бургундски
- Тушеная говядина и свинина с грибами
- Бефстроганов с шампиньонами
- Филе-миньон с грибами
- Говядина тушеная с баклажанами, грибами и помидорами
- Отварная говядина с грибами
- Вырезка говяжья тушеная по-венгерски
- Говядина под грибным соусом
- Говядина, запеченная с луковым соусом и грибами
- Мясо по-монастырски
- Говядина, тушенная с квашеной капустой и грибами
- Свинина, запеченная с грибами
- Кебаб по-болгарски из свинины с грибами
- Свинина любительская
- Шампиньоны с беконом и зеленью
- Жаркое из свинины с грибами
- Свинина, запеченная с гренками и шампиньонам и
- Свинина «Старорусская»
- Жаркое «Полесье»
- Свиные отбивные «Новогодние»
- Поросенок, фаршированный гречневой кашей с грибами
- Тушеная баранина с грибами
- Рулет «Бараний рог»
- Египетский кебаб
- Кролик, тушенный с грибами
- Лосятина с грибами
- Блюда с мясом птицы
- Фрикасе из курицы
- Курица под грибным соусом
- Цыпленок по-боянски
- Курица, припущенная с виноградным соком и грибами
- Цыпленок (курица, индейка) с грибами
- Филе курицы паровое с шампиньонами
- Окорочка куриные с грибами
- Куриные ножки в фольге
- Птица с грибами, тушенная в красном

соусе

- Грибы по-французски с курицей в винном соусе
- Курица с грибами и оливками
- «Примавера»
- Грудка курицы со сливками и грибами
- Цыпленок по-пиратски
- Цыплята тушеные по-ижевски
- Цыпленок в вине
- Кебаб из цыпленка, шампиньонов и перца
- Цыпленок с грибами, запеченный в духовке
- Аппетитные шарики
- Паштет из куриного мяса с грибами
- Плов с курицей и грибами
- Курица, фаршированная начинкой с грибами
- Галантин из курицы
- Грибы в курице по-мадридски (из испанской кухни)
- Индейка, фаршированная грибами
- Жаркое из индейки с грибами
- Паштет из индейки с желе из мадеры
- Сочное жаркое
- Индейка с яблоками и грибами в белом вине
- Индейка с овощами
- Индейка по-рыцарски
- Утка с грибами
- Гусь, запеченный с шампиньонами
- Утка жареная с начинкой из лапши и грибов
- Блюда из субпродуктов
 - Печень с грибами
 - Печень, жаренная с грибами
 - Пудинг из печени с грибами
 - Паштет из печени с луком и сливками
 - Говяжья печень с грибами
 - Почки по-румынски в винном соусе
 - Почки бараньи или телячьи в соусе
 - Почки (говяжьи, бараньи, телячьи), тушеные по-русски
 - Почки в соусе с ветчиной и грибами
 - Почки, тушеные с фасолью и грибами

- Жареные мозги с ветчиной и грибами
- Ризотто «Пальчики оближешь»
- Жареные куриные потроха с грибами
- Блюда из рыбы
 - Заколот
 - Рыба, запеченная с грибами и яйцами
 - Рагу грибное с рыбой (из немецкой кухни)
 - Рыба, тушенная с грибами и луком
 - Рыба в фольге по-французски
 - Рыбное жаркое
 - Рыба на хлебе
 - Рыба по-матросски
 - Рыба по-русски
 - Рыбные «ёжики»
 - Рыба, тушенная с картофелем в горшочке
 - Рыба отварная в маринаде
 - Рыба отварная в рассоле с грибами
 - Треска, запеченная с грибами
 - Карп, запеченный с грибами
 - Карп с начинкой из гречневой каши и грибов
 - Карп с начинкой из риса и грибов
 - Фаршированная форель
 - Форель с грибами
 - Осетр под шубой
 - Осетр или севрюга по-русски
 - Фаршированная щука
 - Камбала жареная с грибами
 - Судак с грибами
 - Судак по-русски с грибами
 - Стерлядь, отварная в рассоле
 - Котлеты из морского окуня, фаршированные грибами
 - Тельное
 - Сельдь с грибами
 - Рыба в сметане с грибами и картофелем
- Пельмени, вареники
 - Пельмени с грибами
 - Пельмени с капустой и грибами
 - Пельмени постные
 - Пельмени с грибами и рисом
 - Вареники с картофелем и грибами
 - Равиоли с грибами и зеленым луком
- Рулеты

- Рулет из курицы с грибами
- Рулет грибной
- Картофельный рулет с грибами
- Мясной рулет с грибной начинкой
- Рулет с грибами «Встречаем гостей»
- Рыбный рулет с грибами
- Рулетики грибные по-венгерски
- Запеканки, пудинги и суфле
 - Запеканка из сморчков (строчков)
 - Запеканка грибная по-гуцульски
 - Запеканка из хлеба и грибов
 - Запеканка сухарная с грибами и сыром
 - Запеканка с курицей и грибами
 - Запеканка из утки и риса с грибным соусом
 - Запеканка гречневая со свежими грибами
 - Запеканка картофельная с грибами
 - Запеканка из рыбы и грибов
 - Запеканка по-литовски
 - Запеканка мясная с грибами
 - Запеканка мясная с грибами по-русски
 - Запеканка с шампиньонами пикантная
 - Пудинг из хлеба и сушеных грибов
 - Пудинг сухарный из свежих боровиков по-польски
 - Суфле из свежих грибов с сухарями
- Изделия из теста
 - Блины с грибами
 - Блины из грибов
 - Блинчатый пирог с грибами
 - Блинчики с начинкой из грибов
 - Гренки, канапе, тартинки
 - Гренки с грибами
 - Гренки по-киевски
 - Гренки со свежими грибами
 - Гренки с жареным и шампиньонами
 - Гренки с грибным паштетом
 - Гренки с грибным соусом
 - Гренки с яйцами и грибами
 - Канапе с яйцом и грибами
 - Канапе с грибной массой и мясными продуктами
 - Тартинки с грибами
 - Тартинки со свежими грибами

- Тартинки «пестрые»
- Тартинки с грибным паштетом
- Тартинки с печеночным паштетом и грибами
- Тартинки с грибами и помидорами
- Начинки для пирожков и пирогов
 - Начинка для пирогов из свежих грибов
 - Начинка для пирогов из соленых грибов
 - Начинка из сушеных грибов с рисом
 - Начинка из соленых опенков для картофельных зраз, запеканок и рулетов
 - Начинка из грибов с помидорами
 - Начинка из картофеля с грибами и луком
 - Начинка из грибов и свежей капусты
 - Начинка из грибов с ветчиной и сыром
- Пирог с белыми грибами
- Пирог с опятами
- Пирог со сморчками в сметане
- Пирог с начинкой из грибов и зеленого лука
- Пирог из домашней птицы по-графски (из старинной кухни)
- Кулебяка с грибами
- Кулебяка с рисом и грибами
- Пирожки с грибами
- Шанежки с картофелем и грибами
- Ватрушки с мясом и грибами
- Расстегай с грибами и рисом
- Пицца
 - Пицца с грибами
 - Пицца «Каприччио»
 - Пицца с шампиньонами
 - Пицца с грибами севежская

Составитель Сергей Павлович Кашин
Кулинарная книга грибника

Лесные овощи

Грибы называют «лесными овощами», которые теперь уже являются промышленной культурой. А наши леса щедро снабжают нас этими вкусными продуктами, которые содержат большое количество питательных веществ: комплексы витаминов и минералов, белки, жиры и т. д. Особые вкусовые и ароматические вещества, содержащиеся в грибах, развивают аппетит, способствуют усвоению пищи. Если рассматривать пищевую ценность грибов, то по содержанию белков она в два раза выше, чем у говядины.

Собирать грибы лучше всего в жесткую плетеную корзину, которая хорошо вентилируется.

Остерегайтесь ядовитых грибов! Не берите и слишком старых, дряблых съедобных грибов: ими тоже можно отравиться. Шляпка гриба значительно ценнее его ножки.

Хозяйке в записную книжку

- Не оставляйте надолго свежие грибы: в них появляются опасные для здоровья и даже жизни вещества. Сразу же переберите их и начинайте готовить.

- Если свежие грибы сразу положить в подсоленную воду, они не почернеют.

- Если свежие грибы обдать подсолённым кипятком, они не испортятся в течение суток.

- Чтобы свежие грибы не испортились, нужно положить их в сито, дуршлаг или эмалированную кастрюлю и, не накрывая крышкой, поставить в холодильник или темное прохладное место, но не больше чем на 1 день.

- Для того чтобы грибы не почернели во время чистки, их следует поместить в кастрюлю с холодной водой, в которую добавлено немного уксуса.

- Подосиновики не рекомендуется отваривать вместе с подберезовиками, которые варятся быстрее.

- Маслята не следует отваривать с подосиновиками и подберезовиками, так как они придают маслятам темную окраску.

- Крупные грибы при варке лучше отделить от мелких, так как мелкие варятся быстрее.

- Ножки отделить от шляпок и варить отдельно, так как ножки варятся дольше.

- Каждую партию грибов нужно отваривать в чистой воде.

- Чтобы подосиновики в супе не чернели, промыть их в воде с уксусом или лимонной кислотой.

- Сырые грибы плавают, сваренные — оседают на дно.

- При приготовлении шампиньонов нельзя использовать уксус — грибы теряют от него естественный аромат и вкус.

- Подберезовики и подосиновики перед варкой следует обдать кипятком, выдержать в этой воде 10 минут, затем промыть холодной водой.

- Не все части гриба одинаково питательны. В шляпках меньше грибной клетчатки, поэтому они лучше перевариваются. Но у старых грибов нужно срезать со шляпки трубчатый слой, где образуются споры.

- Крупные, но крепкие белые грибы, подберезовики, подосиновики лучше всего сушить. Мариновать их не стоит: при варке шляпки развариваются, распадаются на отдельные нити, маринад становится мутным, засоренным.

- Сухие грибы храните в закрытой посуде, иначе улетучивается аромат.

- Нельзя мыть свежие грибы перед сушкой — они будут плохо сохнуть. Очистив от грязи, их нужно тщательно протереть чистой сухой тряпочкой.

- Сушеные грибы лучше усваиваются, если их размолоть на кофейной мельнице или растолочь, сделав грибную муку. Из такой муки можно готовить вкусные соусы и супы.

- Сушеные лисички развариваются лучше, если добавить в воду немного питьевой соды.

- Чтобы сушеные грибы стали как свежие, подержите их несколько часов в чуть подсоленном молоке.

- Перед употреблением сухие грибы следует хорошо промывать для устранения пыли и других примесей, приставших к их поверхности во время сушки.

- Сушеные грибы надо хранить при температуре 10–12 °С.

- Отсыревшие сухие грибы нужно немедленно подсушить в умеренно нагретой духовке или печке, иначе они начнут плесневеть и быстро испортятся.

- Долго (годами) хранить сухие грибы не следует: вкус их ухудшается, они бывают неароматными.

- Из 10 кг свежих грибов получается всего лишь 1–1,4 кг сушеного продукта.

- При засолке грибов хорошо использовать хрен. Листья и корни хрена придают им остроту, защищают от раскисания и всякой порчи.

- При засолке сыроежек и валуев обязательно нужно использовать укроп. Грузди, рыжики, белянки, волнушки лучше всего солить без душистых трав.

- Листья вишни и дуба придают грибам хрупкость и крепость, а зеленые веточки зеленой смородины — душистость.

- Кружок и гнет, которыми накрыты соленые грибы, нужно промывать не реже одного раза в две недели.

- Соленые грибы рекомендуется хранить в холодильнике или в другом прохладном помещении при температуре до 8 °С, но не ниже 0 °С, так как при минусовой температуре они становятся дряблыми.

- Грибы, содержащие горький сок (волнушки, грузди и т. д.), сначала надо вымачивать в холодной воде, сменяя ее 2–3 раза в день в течение 2–3 суток, затем солить.

- Заплесневелые грибы (соленые) нужно тщательно промыть в соленой воде и залить свежим, более крепким рассолом.

- При мариновании маслят надо обязательно использовать укроп.

- Перед маринованием лисички и валуи нужно проварить в подсоленной воде 25 минут, откинуть на дуршлаг и промыть.

Потом положить в кастрюлю, залить водой с уксусом, добавить соль и вторично отварить.

- Банки с солеными и маринованными грибами не накрывайте металлическими крышками: это может привести к развитию возбудителя болезни — ботулизма.

- Если вы хотите приготовить салат из соленых или маринованных грибов, слейте рассол или маринад, а грибы промойте. Большие шляпки нарежьте ровными кусочками.

- Чтобы грибы в маринаде не заплесневели, налейте сверху немножко растительного масла.

Для кулинарной обработки грибов существует много способов. Предлагаем вам самые лучшие рецепты для приготовления блюд из «лесных овощей».

Салаты

Салаты из свежих грибов

Салат «Ассорти»

Ингредиенты:

1 стакан отварной фасоли, 1 стакан поджаренной моркови с луком, 1 стакан нарезанной колбасы или отварного мяса, 50 г отварных или консервированных грибов, майонез, соль.

Способ приготовления:

Все компоненты смешать и заправить майонезом.

Салат со сметаной

Ингредиенты:

700 г сырых грибов, 100 г репчатого лука, 1 стакан сметаны, укроп, соль.

Способ приготовления:

Грибы вымыть, отварить, нарезать полосками или кубиками, лук измельчить, грибы и лук залить сметаной, к которой добавлена соль, и все перемешать. Украсить маленькими грибами и зеленью.

Салат из белых грибов

Ингредиенты:

300 г сырых грибов, 1 ст. л. уксуса, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

Сваренные грибы нарезать дольками, посыпать черным молотым и красным перцем, полить растительным маслом и сбрызнуть уксусом. На вершину салатной горки можно положить веточку брусники.

Салат из шампиньонов

Ингредиенты:

800 г сырых шампиньонов, 6 яиц, 3 свежих огурца, банка майонеза, 1 ч. л. укропа, 1 ч. л. сахара, соль, перец.

Способ приготовления:

Отваренные шампиньоны, сваренные вкрутую яйца, свежие огурцы порезать кубиками, перемешать, положить в вазочку, полить майонезом, смешанным с сахаром, сверху посыпать

укропом.

Салат из шампиньонов с грецкими орехами

Ингредиенты:

150 г сырых шампиньонов, 1 баночка консервированного зеленого горошка (250 г), 3 вареные картофелины, 1 красное яблоко, 3 ст. л. изюма, 3 ст. л. очищенных грецких орехов, 2 ст. л. сока лимона, немного зеленого лука, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления:

Изюм перебрать, промыть и замочить в теплой воде на 15 минут. Горошек вынуть из банки и дать стечь жидкости. Шампиньоны почистить, вымыть, сварить и нарезать тонкими пластинками, сбрызнуть соком лимона. Яблоко освободить от сердцевины и зернышек, нарезать мелкими кубиками и залить остатками лимонного сока. Картофель также нарезать кубиками помельче. Слить воду с изюма и обсушить его на салфетке.

Все составляющие выложить в одну посудину, заправить солью, перцем, растительным маслом, а затем хорошо перемешать.

В салатнице блюдо украсить зеленым луком, дольками яблока или лимона.

Салаты с мясом

Салат «Гурман»

Ингредиенты:

500 г вареных шампиньонов, 300 г вареного окорока или ветчины, 1 стакан белого вина, соль.

Способ приготовления:

Шампиньоны нарезать дольками, окорок — кубиками, все перемешать, посолить, залить вином.

Салат из маринованного мяса с шампиньонами

Ингредиенты:

300 г маринованной баранины, 200 г чернослива, 1 стебель лука-порея, 200 г вареных шампиньонов, 50 г листьев салата, 2 помидора.

Соус: 60 мл оливкового масла, 30 мл 3 %-ного уксуса, соль, перец, сахар, тмин.

Способ приготовления:

Чернослив вымочить, удалить косточки. Лук-порей нарезать тонкими кружочками, мясо и грибы — полосками.

Подготовленные продукты залить смесью оливкового масла и уксуса, к которой добавлены соль, сахар, тмин и перец.

Дать салату пропитаться.

Выложить в салатницу, украсить кружочками помидоров и листьями салата.

Новогодний салат**Ингредиенты:**

Грибы, лук, мясо взять произвольно, 1 банка консервированной кукурузы, 1 морковка, 1 соленый огурец, майонез.

Способ приготовления:

Отваренные грибы, лук, вареную морковь нарезать соломкой и обжарить отдельно друг от друга.

Остудить и добавить 1 банку консервированной кукурузы, нарезанные кубиками отварное мясо и соленый огурец.

Все перемешать и заправить майонезом.

Салаты с мясом домашней птицы**Салат из цыпленка с грибами и майонезом****Ингредиенты:**

1 стакан сырых грибов, мясо отварного цыпленка, соленые огурцы, сельдерей, майонез.

Способ приготовления:

Сварить в подсоленной воде очищенные и промытые грибы и ломтик сельдерея, воду отцедить, грибы и сельдерей мелко нарезать, добавить нарезанные кубиками соленые огурцы, нарезанное кусочками мясо отварного цыпленка.

Хорошенько перемешать и выложить в салатник.

Сверху салат полить майонезом.

Английский салат**Ингредиенты:**

500 г отварного цыпленка, 300 г корня сельдерея, 130 г сырых шампиньонов, 45 г соленых огурцов, 130 г майонеза, 20 г готовой горчицы.

Способ приготовления:

Мясо вареного цыпленка нарезать ломтиками. Отваренные грибы, соленые огурцы, сельдерей нарезать кусочками. Все перемешать, заправить майонезом с горчицей, посолить, уложить в салатник, украсить.

Салат «Остров сокровищ»

Ингредиенты:

250 г куриного мяса, 50 г отварных или консервированных шампиньонов, 75 г лука, 75 г сладкого перца, соль, перец, соевый соус, 50 г листьев зеленого салата.

Соус: 30 г майонеза, 10 г кетчупа, 10 мл вина, перец.

Способ приготовления:

Куриное мясо отварить, мелко нарезать, положить на сковороду и обжаривать вместе с нарезанными грибами 2–3 минуты. Посолить, добавить лук, перец, перемешать и жарить еще 2–3 минуты. Залить соевым соусом. Охладить, выложить на блюдо. Рядом разложить нарезанный салат. Отдельно подать соус.

Соус: смешать майонез, кетчуп, перец, вино.

Салаты с сыром

Салат сырный с шампиньонами

Ингредиенты:

100 г сельдерея, 100 г красного сладкого перца, 100 г майонеза, 50 г репчатого лука, 150 г твердого сыра, 10 г горчицы, 50 г свежих шампиньонов, растительное масло, лимонный сок.

Способ приготовления:

Очищенный лук мелко нарезать, сельдерей и перец измельчить кубиками, сыр — соломкой, и все выложить в миску. Очищенные и нарезанные шампиньоны потушить на масле и, остудив, добавить к смеси.

Посолить, посыпать перцем, добавить горчицу, подкислить лимонным соком и осторожно перемешать с майонезом.

Салат «Тамара»

Ингредиенты:

150 г свежих грибов, 1 яблоко, 3 яйца, 2 луковицы, 3 ст. л. подсолнечного масла, 100 г твердого сыра, 150 г майонеза.

Способ приготовления:

Мелко нарезанные грибы обжарить в подсолнечном масле на медленном огне, добавив туда мелко нарезанный лук (одну головку). Вторую головку нарезать кольцами. Когда грибы остынут, поместить их на дно салатницы.

Сверху ровным слоем разложить кольца лука, смазать майонезом. Предварительно очищенные яблоки натереть на крупной терке, выложить на майонез. Потом натереть сваренные яйца. Все это смазать майонезом. Сверху натереть на крупной терке сыр.

Слоеный салатик-тортик

Ингредиенты:

200 г жареных грибов, 100 г сыра, 500 г майонеза, 3 яйца, 400 г соленых крекеров, 200 г репчатого лука, растительное масло.

Способ приготовления:

На блюдо выложить ровным слоем крекеры, на них — пассерованный лук, полить майонезом. Затем второй слой крекеров, который посыпать сыром, натертым на крупной терке, и снова полить майонезом. На третий слой крекеров выложить жареные грибы и опять полить майонезом.

Сверху посыпать рублеными яйцами и полить майонезом.

Выровнять поверхность и дать тортику пропитаться 12 часов в холодном месте. Украсить по желанию.

Ризотто

Ингредиенты:

0,7 стакана риса, 300 г свежих шампиньонов (или любых других грибов), 2 луковицы, 1 стручок красного сладкого перца, 1 стручок зеленого сладкого перца, 2–3 ст. л. консервированной кукурузы, 150 г сыра, 1 свежий огурец.

Способ приготовления:

Рис отварить (на 1 часть риса взять 2 части кипятка, чтобы был рассыпчатый), остудить.

2 луковицы измельчить и пассеровать на растительном масле. Грибы чуть отварить, порезать и довести до готовности, пассеруя на сковороде. Очистить и порезать полукольцами перец и чуть обжарить его на растительном масле. Все остудить.

Овощи и грибы хорошо перемешать с рисом и кукурузой, добавить соль, выложить в салатницу. Сверху натереть сыр и

свежий огурец (на свекольной терке). Салат готов.

Салаты с картофелем

Салат картофельный с шампиньонами

Ингредиенты:

4 картофелины, 80 г свежих шампиньонов, 1 помидор, 60 г зеленого салата, 1 луковица, укроп, 0,5 стакана салатной заправки.

Способ приготовления:

Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками. Шампиньоны отварить, нарезать ломтиками. Все смешать с мелко нарубленным луком, посолить и полить салатной заправкой с грибным отваром. Положить горкой в салатник, украсить листьями зеленого салата, веточками укропа и кружочками красных помидоров.

Салат грибной по-мински

Ингредиенты:

600 г картофеля, 250 г свежих шампиньонов, 2 луковицы, 150 г квашеной капусты, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления:

Картофель и шампиньоны отварить, нарезать мелкими кубиками, добавить нашинкованную квашеную капусту.

Перед подачей на стол салат полить растительным маслом, уксусом и посыпать сахаром.

Салат «Русский»

Ингредиенты:

3–4 отварные картофелины, 2 вареные моркови, 1 стакан зеленого горошка, 4–5 свежих грибов, 1–2 соленых огурца, 200 г ветчины или вареной колбасы, 1 яблоко, 1 корень сельдерея, 0,5 стакана майонеза, соль.

Способ приготовления:

Картофель, морковь, огурцы, ветчину, яблоко, сельдерей нарезать кубиками, грибы отварить и мелко порубить. Все продукты смешать с зеленым горошком, заправить майонезом.

Выложить горкой в салатник, украсить цветком из моркови.

Салаты с рыбой и морепродуктами

Салат «Королевский»

Ингредиенты:

3 тушки рыбы средней величины (хек, треска, минтай), 300 г отварных шампиньонов, 4 средние моркови и 4 луковицы, соль, майонез.

Способ приготовления:

Рыбу отварить, шампиньоны обжарить, морковь и лук мелко нарезать и пассеровать. Все компоненты смешать, пока они не остыли. Когда масса остынет, посолить и заправить салат майонезом.

Салат «Для любимого»

Ингредиенты:

150 г свежих грибов, 150 г кальмаров, 1 луковица, 50 г натертого твердого сыра, растительное масло, майонез.

Способ приготовления:

Грибы нашинковать и обжарить в растительном масле; кальмаров, поварив 4 минуты, нарезать соломкой; луковицу мелко порезать и обжарить в растительном масле. Все перемешать, посыпать натертым сыром, заправить майонезом.

Салат с крабовыми палочками

Ингредиенты:

150 г свежих грибов, 300 г крабовых палочек, 300 г картофеля, 200 г сладкого перца, 100 г ветчины, 0,6 столовой ложки растительного масла, 4 ст. л. лимонного сока, соль, маслины, перец, зелень.

Способ приготовления:

Грибы промыть, очистить, отварить в подсоленной воде со специями, нарезать небольшими кубиками. Картофель отварить и тоже нарезать кубиками.

Сладкий перец нарезать соломкой, ветчину — кубиками, измельчить крабовые палочки. Все смешать, добавить перец, соль, лимонный сок, заправить растительным маслом, украсить маслинами. Вместо растительного масла можно добавить майонез. Тоже очень вкусно!

Салаты из сушеных грибов

Салаты растительные

Салат «Подарок»

Ингредиенты:

300 г отварных сухих грибов, 300 г обжаренной моркови, 5–6 яиц, 2 луковицы, майонез по потребности.

Способ приготовления:

Грибы порезать соломкой. Сырую морковь натереть на крупной терке и обжарить на растительном масле до готовности (не пересушить!). Отварить и покрошить яйца, а также лук (на несколько минут залить кипятком, при этом из лука уйдет вся горечь, и он станет аппетитно хрустящим). Все это перемешать, немного посолить, добавить майонез.

Перед подачей на стол салат подержать 2 часа в холодильнике.

Салат из квашеной капусты с морковью

Ингредиенты:

1 стакан квашеной капусты, 2 морковки, 3 сухих гриба, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления:

Грибы промыть и замочить на 30–40 минут в теплой воде. Затем мелко нарубить, а воду, в которой они замачивались, процедить. Залить грибы процеженной водой, довести до кипения, варить 5–7 минут и настаивать, накрыв крышкой и выключив огонь, 10–15 минут. После этого грибы вынуть, перемешать с натертой на крупной терке морковью, квашеной капустой, растительным маслом и солью.

Косовский салат

Ингредиенты:

100 г сушеных грибов, 500 г столовой свеклы, 2 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 4 дольки чеснока, уксус столовый, сахар, соль.

Способ приготовления:

Свеклу отварить в кожуре, почистить и нарезать соломкой и

сбрызнуть уксусом. Одну луковицу мелко нашинковать и потушить в растительном масле; вторую луковицу и отваренные грибы нарезать соломкой; чеснок растолочь. Все продукты смешать со сметаной, заправить уксусом, сахаром, солью. Подавать салат в керамической миске с деревянной ложкой.

Салат монастырский

Ингредиенты:

6–8 сушеных белых грибов, 2 крупные луковицы, 3 крупные морковки, 2 ст. л. томатной пасты, 6–8 столовых ложек растительного масла, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления:

Сушеные грибы замочить в холодной воде на несколько часов, затем отварить их до мягкости, нарезать соломкой. Морковь нарезать мелкой тонкой соломкой и тушить в растительном масле, добавив немного воды, примерно 10–15 минут. Отдельно пассеровать в масле репчатый лук, нарезанный тонкими полукольцами. Соединить лук с морковью, добавить томатную пасту (томатный соус нежелателен), посолить, поперчить и тушить 5–7 минут. Полученную массу соединить с грибами, перемешать и поставить в холодное место на 10–12 часов.

Салат с хреном или чесноком

Ингредиенты:

50 г сухих грибов, 50 г сметаны, 25 г хрена или чеснока, соль.

Способ приготовления:

Грибы замочить на 3–4 часа, сварить, слить отвар, нашинковать и посолить. Сметану перемешать с тертым хреном и полить этой смесью грибы. Вместо сметаны и хрена можно использовать рубленый чеснок с хлебным квасом.

Салаты из рыбы

Салат с сельдью

Ингредиенты:

100 г сушеных грибов, 3 шт. сельди, 2 вареных яйца, 1 стакан сметаны, 1 луковица, уксус столовый, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Грибы замочить в воде на 2 часа. Затем отварить, откинуть на дуршлаг, крупно порубить. Мелко шинкованный лук обдать горячим раствором столового уксуса (1:1). Филе сельди нарезать кубиками. Все продукты соединить с рубленным яйцом, посолить, поперчить и заправить сметаной.

Украсить листочками петрушки.

Салат «Маэстро»

Ингредиенты:

1 средней величины рыба, 4 яйца, 100 г сухих грибов, 2 луковицы, 1 морковь, 0,5 стакана грецких орехов, 2 ст. л. растительного масла, 100 г майонеза.

Способ приготовления:

Морковь натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать, смешать с отваренными грибами и обжарить в растительном масле.

Рыбное филе и яйца отварить, мелко нарезать и смешать с обжаренной массой. Добавить измельченные орехи, заправить майонезом.

Салаты с мясом и субпродуктами

Салат-коктейль «Полесье»

Ингредиенты:

150 г рулета копчено-запеченного или ветчины, 50 г сушеных грибов, 100 г майонеза, 25 г клюквы, 5 сваренных вкрутую яиц.

Способ приготовления:

Грибы замочить, промыть и отварить. Затем копченость и грибы нарезать соломкой, яйца мелко порубить. Подготовленные компоненты выложить слоями в креманки, залить майонезом и украсить клюквой.

Салат из печени

Ингредиенты:

250 г вареной или жареной печени, 3 луковицы, 30–40 г сушеных грибов, растительное масло, 100 г майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления:

Печень натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой и пассеровать в масле, грибы отварить и мелко нарубить. Все

смешать, посолить, заправить майонезом и украсить зеленью.

Салат белорусский

Ингредиенты:

40 г белых сушеных грибов, 200 г говяжьей печени, 2 соленых огурца, 3 луковицы, 2 яйца, 0,75 стакана майонеза, 3 ст. л. растительного масла, зелень, перец, соль.

Способ приготовления:

Белые сушеные грибы промыть в воде 3–4 раза, замочить их на 3–4 часа в холодной воде для набухания, опять хорошо промыть от песка и сварить в воде, в которой они были замочены, предварительно процедив ее через два слоя марли. Отдельно сварить говяжью печень, охладить, мелко нарезать. Добавить поджаренный на масле лук, дольки соленых огурцов, половину нормы майонеза, перец, перемешать с нашинкованными грибами и посолить. Перед подачей на стол полить майонезом.

Салаты из маринованных и соленых грибов

Салаты с овощами и зеленью

Салат с помидорами

Ингредиенты:

150 г соленых или маринованных грибов, 3 красных плотных помидора, 1 луковица, 2 ст. л. подсолнечного масла, перец черный молотый, горошек зеленый, уксус столовый, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Грибы порезать дольками (мелкие оставить целыми), добавить нарезанные ломтиками помидоры, шинкованный репчатый лук, зеленый горошек, посолить и заправить подсолнечным маслом и уксусом. Украсить веточками петрушки.

Овощной салат

Ингредиенты:

200 г картофеля, 75 г моркови, 50 г сельдерея, 50 г петрушки, 100 г фасоли, 2 яйца (все предварительно сваренное), 100 г соленых огурцов, 100 г яблок, 50 г маринованных грибов, 250 г майонеза, соль, сахар.

Способ приготовления:

Картофель, фасоль, сельдерей, петрушку, морковь, яйца, а также яблоки, огурцы, грибы нарезать, смешать, положить половину майонеза, приправить солью, сахаром. Поместить в салатник, залить оставшимся майонезом. Украсить кружочками яиц, огурца, грибами, листиками салата.

Салат с фасолью и огурцами

Ингредиенты:

350 г отварного картофеля, по 100 г вареной фасоли (можно консервированной), моркови, яблок, соленых или маринованных огурцов и грибов, 2 яйца, 1 луковица (или пучок зеленого лука), 150 г майонеза, несколько листьев салата.

Способ приготовления:

Смешать нарезанные мелкими кусочками (величиной с фасолину) картофель, морковь, грибы, огурцы, яблоки, лук,

добавить фасоль, заправить третьей частью майонеза, посолить. На дне плоского блюда разложить листья салата, на них — горкой смесь овощей, залить остатками майонеза (или майонеза пополам со сметаной), украсить крошкой или ломтиками яиц.

Салаты с картофелем

Салат грибной с картофелем и яблоками

Ингредиенты:

200 г маринованных грибов, 200 г картофеля, 200 г яблок, 20 мл уксуса, 40 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления:

Грибы, вареный картофель и яблоки, нарезанные соломкой, полить заправкой из уксуса и растительного масла, посолить.

Салат «Воспоминание»

Ингредиенты:

4 картофелины, 100 г соленых или маринованных грибов, 1 луковица, 1 соленый огурец, 4 ст. л. сметаны или майонеза или 0,5 стакана салатной заправки.

Способ приготовления:

Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать мелкими ломтиками, добавить нашинкованные грибы и огурцы, репчатый лук, посолить, заправить сметаной (майонезом, салатной заправкой).

Салат из картофеля и грибов

Ингредиенты:

400 г отварного картофеля, 300 г соленых или маринованных грибов, 50 г репчатого лука, молотый перец, соль, 1–1,5 стакана сметаны.

Способ приготовления:

Грибы вымыть (очень соленые грибы можно поварить в воде), нарезать полосками, картофель нарезать так же, лук мелко порубить. В сметану замешать соль, перец, лук, грибы, последним — картофель.

Салаты с клюквой и брусникой

Салат грибной с клюквой

Ингредиенты:

200 г маринованных или соленых грибов, 200 г клюквы, 150 г картофеля, 150 г зеленого лука, 100 г майонеза, зелень.

Способ приготовления:

Грибы (рыжики, грузди, белые) мелко нарезать кубиками. Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук нашинковать. Все смешать, добавить клюкву и заправить майонезом.

Салат «Таежный»

Ингредиенты:

600 г картофеля, 200 г моркови, 200 г соленых или маринованных грибов, 100 г зеленого горошка, 100 г клюквы, 100 г зеленого лука, соль, зелень, растительное масло.

Способ приготовления:

Картофель и морковь сварить. Дав остыть, очистить и нарезать кубиками. Мелко нарезать грибы, нашинковать зеленый лук. Все перемешать, добавить клюкву и горошек, посолить, полить маслом и посыпать измельченной зеленью.

Салат «Северный»

Ингредиенты:

100 г свежей капусты, 2 картофелины, зубчик чеснока, 2 ст. л. соленых грибов, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. брусники или клюквы.

Способ приготовления:

Свежую капусту нашинковать мелкой соломкой и протереть с солью. Нарезать отварной картофель, натереть на терке зубчик чеснока. Мелко порезать грибы.

Заправить все растительным маслом, выложить салат горкой и украсить сверху клюквой.

Салаты из зеленого горошка

Салат с картофелем

Ингредиенты:

500 г грибов, 300 г зеленого консервированного горошка, 2 головки репчатого или 100 г зеленого лука, 2–3 отварные картофелины.

Сметанный соус: 150 мл уксуса, 150 мл воды, 1 желток, 150 г сметаны, соль, перец.

Способ приготовления:

Грибы крупно нарезать, добавить нашинкованный репчатый или зеленый лук, зеленый горошек и по желанию картофель. Все это хорошо перемешать со сметанным соусом. Сметанный соус можно заменить стаканом майонеза.

Сметанный соус: в уксус, смешанный пополам с водой, добавить яичный желток и взбивать на пару до загустения; к остывшей массе добавить сметану, соль, перец.

Салат с красным перцем

Ингредиенты:

200 г грибов, 1 стакан зеленого горошка, 1 кислое яблоко, 1 вареное яйцо, 3 ст. л. майонеза, 2 ст. л. сметаны, сахар, красный сладкий перец.

Способ приготовления:

Грибы нарезать дольками. Яблоко натереть на крупной терке.

Подготовленные продукты смешать с зеленым горошком и заправить майонезом, сметаной и сахаром.

Салат выложить в миску, посыпать рубленым яйцом, сверху украсить кружочками красного перца.

Салат с зеленым горошком

Ингредиенты:

1 полулитровая банка консервированного зеленого горошка, 5–6 грибов, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г сметаны, 1 ст. л. майонеза, зеленый лук.

Способ приготовления:

Грибы нарезать, перемешать с отцеженным горошком, с нарезанной зеленью лука, сметаной и майонезом. Выложить в салатницу, посыпать рубленым яйцом.

Салаты из яиц

Салат с шампиньонами

Ингредиенты:

6 яиц, сваренных вкрутую, 200 г маринованных огурцов, 200 г маринованных или свежих шампиньонов, 300 г майонеза.

Способ приготовления:

Если шампиньоны свежие, их предварительно отварить. Мелко нарезать яйца, огурцы, грибы. Все перемешать и залить майонезом.

Салат с яйцом и майонезом

Ингредиенты:

200 г маринованных грибов (белые, подосиновики, маслята и др.), 2 вареных яйца, 0,5 стакана сметаны, 1 луковица, зеленый горошек, соль.

Способ приготовления:

Нарезанные грибы, вареные яйца и лук посолить и хорошо перемешать. Добавить горошек и заправить сметаной.

Салат по-сельски

Ингредиенты:

1 баночка маринованных грибов, 3–4 луковицы, 3–4 яйца, сваренных вкрутую, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. горчицы, уксус, сахар, соль.

Способ приготовления:

Грибы нарезать лапшой, лук — полукольцами, поддержать его 3–5 минут в горячей подсоленной воде с уксусом, отцедить, охладить.

Яйца крупно порубить. Продукты перемешать, полить растительным маслом с горчицей, посолить.

Украсить салат веточкой петрушки.

Салаты с ветчиной

Салат «Раковский»

Ингредиенты:

Мякоть цыпленка отварного, ветчина нежирная, грибы маринованные, лук маринованный, помидоры свежие, огурцы маринованные. Продукты взять произвольно.

Способ приготовления:

Все нарезать соломкой и уложить в салатник слоями, полить салатной заправкой, украсить зеленью.

Салат из маринованных грибов с ветчиной и овощами

Ингредиенты:

200 г грибов, 300 г картофеля, 150 г ветчины, 100 г свеклы, 50 г корня сельдерея, 50 г яблок, 100 г майонеза, 3,5 ст. л. растительного масла, 2 чайные ложки уксуса, 10 г горчицы, зелень.

Способ приготовления:

Растительное масло, уксус, горчицу смешать и залить этой смесью измельченный сельдерей. Картофель и свеклу отварить, очистить и нарезать кубиками. Яблоки, ветчину и маринованные грибы мелко нарезать. Все смешать, добавить соль и заправить майонезом. Украсить зеленью.

Салат «Вкусная пестрота»

Ингредиенты:

1 стакан мелко нарезанных маринованных или отварных грибов, 100 г сыра, 1–2 яблока, 1–2 помидора, 100 г колбасы или постной ветчины, 1 апельсин, 1,5 стакана сметаны, 2 ч. л. меда или сахарной пудры, соль, горчица, лимонный сок, цедра 0,5 лимона.

Способ приготовления:

Грибы и остальные продукты нарезать, смешать, заправить сметаной, выложить в салатницу и украсить зеленью.

Салат грибной с ветчиной

Ингредиенты:

200 г соленых или маринованных грибов, 100 г постной ветчины, 4 отварные картофелины, 1 свежий огурец, 1 свежий помидор, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 1 вареное яйцо, уксус столовый, соль, сахар, горчица, салат зеленый, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления:

Грибы, ветчину, картофель и огурцы нарезать равными дольками и перемешать. В сметану добавить уксус, горчицу, соль, сахар. Полученной заправкой залить подготовленные продукты.

Уложить горкой на листья зеленого салата. Украсить ломтиками яйца, помидора и зеленью.

Салат с грибами слоеный

Ингредиенты:

200 г консервированных или отварных свежих грибов, 2 луковицы, 100 г ветчины или вареной колбасы, 1 яблоко, 1 яйцо, 100 г майонеза.

Способ приготовления:

Грибы и репчатый лук обжарить в растительном масле. Затем пропустить их через мясорубку с крупным и отверстиями и выложить в салатник. Это первый слой салата. Второй слой — нарезанный кольцами репчатый лук. Промазать майонезом. Третий слой — мелко нарезанная ветчина или вареная колбаса, четвертый — яблоко, натертое на крупной терке, пятый — натертое на терке вареное яйцо. Залить майонезом.

Салат «Гастроном»

Ингредиенты:

500 г картофеля, 100 г ветчины, 3 соленых огурца, 50 г маринованного мелкого лука, 75 г маринованной скумбрии, 50 г маринованных грибов, 30 г очищенных грецких орехов, 1 ч. л. лимонного сока, 50 г плавленого сыра, 1 ч. л. уксуса, 100 г майонеза, зелень петрушки, черный молотый перец.

Способ приготовления:

Нарезать мелкими кусочками вареный картофель, ветчину, огурцы, лук, грибы, рыбу и сыр. Смесь тщательно перемешать, добавить растертые орехи, приправы и майонез. Сверху салат украсить кусочками ветчины, маринованными грибами, листочками петрушки.

Салаты из рыбы

Салат с сельдью

Ингредиенты:

40 г белых соленых грибов, 30 г сельди соленой, 20 г горчиной заправки, 10 г картофеля, 10 г лука репчатого, 10 г соленых огурцов, 10 г листового салата, 10 г свеклы, 10 г яблока, 0,5 яйца, зелень.

Способ приготовления:

Отварной картофель, свеклу, очищенные яблоки, огурцы и лук нашинковать мелкими кубиками.

Сельдь разделить на чистое филе и нарезать широкими пластинками.

Приготовленные овощи перемешать с заправкой, выложить

горкой в салатник на листья салата и украсить мелкими шляпками грибов, сельдью и зеленью.

Салат из риса и рыбных консервов с маринованными грибами

Ингредиенты:

150 г риса, 1 баночка рыбных консервов в масле, 5–6 грибов, 5–6 консервированных помидоров, 200 г сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, аджика, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Отварить рассыпчатый рис, поместить на круглое блюдо, оставив незаполненной середину. Положить в нее маленькие маринованные грибы или крупные, нарезанные лапшой, маленькие помидоры, обложить рис ломтиками рыбы. Сметану растереть с томатной пастой и аджикой, добавить соль и заправить салат, сверху украсить веточками петрушки.

Салат из рыбы

Ингредиенты:

300 г отварного филе рыбы, 200 г маринованных грибов, 1 луковица, 3 отварные картофелины, 1 вареный корень сельдерея, 1 стакан майонеза, 1 ст. л. сметаны, соль, сахар.

Способ приготовления:

Рыбу, грибы, картофель и сельдерей нарезать кубиками, лук измельчить.

К майонезу добавить сметану, соль и сахар, смесью залить подготовленные продукты и все перемешать.

Салат для гурманов «Березка»

Ингредиенты:

1 стакан гречневой крупы, 0,5 стакана пшена, 1 ст. л. грибного или рыбного бульона, 2 соленых огурца, 4 вареных яйца, 50 г твердого сыра, 1 соленая сельдь, 1 копченая скумбрия, 1 отварная рыба (путассу или др.), 1 стакан грибов (вареных, жареных или соленых), 250–300 г сметаны, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. отвара цветков мать-и-мачехи, 1 ч. л. меда, соль, перец, зелень, 2–3 ст. л. зеленого консервированного горошка.

Способ приготовления:

Гречку подсушить, пшено промыть, залить кипятком и сварить. Отварить огурцы, снять с них кожицу, удалить семена,

мелко нарезать.

У рыбы отделить филе и мелко порубить.

Белки яиц измельчить, желтки растереть со сметаной, добавить сахар, соль, перец, раздавленный чеснок, отвар мать-и-мачехи, мед, измельченные грибы. Все продукты перемешать, добавить горошек и натертый на крупной терке сыр.

Если в этот салат добавить сок лимона и черную или красную икру, украсить раками и зеленью, то такой салат называется «Тоска по Родине».

Винегреты

Винегрет с цветной капустой

Ингредиенты:

1–2 картофелины, 1–2 морковки, 1 свекла, 100 г цветной капусты, 50 г зеленого горошка, 1 сваренное вкрутую яйцо, 5–7 соленых или маринованных грибов, зеленый салат, 0,5 стакана сметаны, соль, сахар, зелень укропа.

Способ приготовления:

Картофель, морковь, свеклу отварить, охладить, нарезать кубиками; цветную капусту отварить, разобрать на соцветия. Промыть и нашинковать грибы (белые, грузди, рыжики). Все перемешать, добавить горошек, соль, мелко нарезанную зелень укропа, заправить сметаной. Положить в салатник и украсить цветком из яйца, листьями салата.

Винегрет с фасолью и солеными грибами

Ингредиенты:

2 свеклы, 3 картофелины, 1 стакан фасоли, 200 г грибов, 2–3 огурца, 200 г майонеза или 0,5 стакана растительного масла, сок 0,5 лимона, соль.

Способ приготовления:

Вареные свеклу и картофель нарезать кубиками и перемешать с вареной фасолью. Добавить мелко нарезанные грибы и огурцы, сок лимона, посолить, заправить майонезом или растительным маслом.

Винегрет с солеными грибами

Ингредиенты:

200 г грибов, по 150 г лука, моркови и свеклы, 200 г

картофеля, 1 свежий огурец, 4 ст. л. подсолнечного масла, 2 ст. л. лимонного сока или раствора лимонной кислоты, остальное по вкусу.

Способ приготовления:

Нарезать кубиками соленые грибы, отваренные морковь, картофель, свеклу и свежий огурец. Все соединить, полить смесью растительного масла и лимонного сока, украсить кольцами репчатого лука и зеленью петрушки.

Первые блюда

Бульоны

Грибной отвар

Ингредиенты:

200 г белых свежих грибов или 40 г сушеных, вода, соль.

Способ приготовления:

Очищенные и вымытые грибы отварить на слабом огне в течение 20–30 минут. Сушеные грибы промыть и замочить в холодной воде на 2–3 часа. Затем в той же воде грибы варить 40–50 минут, до мягкости. Отвар процедить, добавить соль и подать на стол в чашках к пирожкам с мясом или луком. Отвар можно использовать для соусов и супов, из отваренных грибов приготовить отдельное блюдо.

Грибной бульон с овощами

Ингредиенты:

25 г сушеных грибов, 4 картофелины, 1 морковь, 1 свежий помидор, 1 луковица, 0,3 кочана капусты, пастернак, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Вымытые и предварительно замоченные сушеные грибы положить в кастрюлю и залить холодной водой.

Туда же добавить нарезанные ломтиками овощи.

Варить при слабом кипении в течение 1 часа.

Затем овощи вынуть, а грибы продолжают варить еще 1 час.

Готовый бульон процедить, положить в него мелкорубленные отваренные грибы, перец.

При подаче на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.

Бульон из гусиных субпродуктов

Ингредиенты:

Гусиные субпродукты, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 1 сушеный белый гриб, 1 зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, лавровый лист, соль, зелень.

Способ приготовления:

Гусиные субпродукты (без печени) промыть, залить холодной водой и поставить на слабый огонь.

Когда закипит, снять пену, положить белый гриб, овощи,

специи и варить до готовности.

Дать бульону отстояться. Перед подачей субпродукты и гриб вынуть, нарезать, бульон процедить, положить в него субпродукты.

Подать с отдельно сваренным рисом и нарезанной зеленью.

Супы из свежих грибов

Суп-пюре оригинальный

Ингредиенты:

Свежие грибы, репчатый лук, морковь, сливочное масло, соль (все продукты взять произвольно), 1 ст. л. муки.

Способ приготовления:

Свежие грибы (сыроежки или опята) перебрать и ошпарить, пропустить через мясорубку.

На сковороде слегка обжарить репчатый лук на сливочном масле, добавить натертую на крупной терке морковь, грибную массу и тушить 15 минут. Переложив все это в кастрюлю, на сковороде поджарить ложку муки на сливочном масле до золотистого цвета. Смешать с тушеными грибами, развести кипятком, посолить и прокипятить.

Суп-пюре готов. Перед едой можно положить ложку сметаны.

Суп со свежими лисичками

Ингредиенты:

500 г лисичек, 100 г шпика, 1 ч. л. муки, сметана, лук, соль, перец.

Способ приготовления:

Тушить мелко нарезанный лук в шпике 10 минут до полумякости, добавить грибы, пропущенные через мясорубку, и тушить еще 45 минут. Налить в тушеную смесь воды, посолить, положить лавровый лист и продолжать варку на слабом огне 10–15 минут; вынуть лавровый лист, растереть муку в сметане, заправить ею суп, довести до кипения и подать на стол.

Московский суп из маслят или белых грибов

Ингредиенты:

500 г маслят или белых грибов, 4–6 картофелин, 1 петрушка, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. л. сливочного масла, 3–4 ст. л. сметаны, 1–2 ст. л. рубленой зелени, соль, перец, лавровый лист.

Способ приготовления:

Грибы перебрать, промыть, отделить шляпки от ножек. Шляпки варить около 40 минут, ножки пропустить через мясорубку и потушить в сливочном масле. Обжарить нашинкованные корни и лук; все сложить в кастрюлю со

шляпками, добавить специи, посолить и варить суп еще 20–30 минут. При подаче на стол заправить сметаной и зеленью петрушки и укропа.

Супы с вермишелью

Мясной суп с вермишелью и грибами

Ингредиенты:

300 г мяса с костью, 500 г грибов, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 2 ст. л. томатной пасты, 50 г сыра, 100 г жира, 100 г вермишели, чеснок, зелень.

Способ приготовления:

Очищенный лук мелко нарезать, обжарить на жире, добавить очищенные нарезанные грибы, влить немного воды и тушить до готовности. Мясо обмыть, залить холодной водой (2 л) и поставить на слабый огонь. Когда вода закипит, снять пену и варить около часа. Затем положить грибы, томатную пасту, измельченный чеснок, всыпать соль, вскипятить, добавить натертый на крупной терке сыр, зелень. Отдельно отварить вермишель и положить ее в суп перед подачей.

Суп-лапша с грибами

Ингредиенты:

300 г домашней лапши, 2 морковки, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 5–6 сушеных белых грибов, 2 л воды, пучок укропа или петрушки, соль.

Лапша: 200 г муки, 0,5 стакана воды, 3–4 яйца, соль.

Способ приготовления:

Приготовить лапшу. Для этого муку высыпать на стол горкой, сделать сверху ямку, вылить туда яйца, растертые с солью, воду и замесить крутое тесто. Дать тесту постоять и очень тонко (как бумагу) раскатать его скалкой. При раскатывании опылять тесто мукой. Нарезать тесто лентами шириной 5–6 см и сложить ленты одна на другую, пересыпая мукой. Нашинковать лапшу, разрезая ленты поперек как можно мельче. Растрясти лапшу по столу, чтобы каждая лапшинка отделилась от другой, и дать подсохнуть. После этого лапша готова для заправки ею супа.

Хорошо промыть сушеные грибы, положить их в кастрюлю, залить водой и варить. Когда грибы размягчатся, вынуть их шумовкой, остудить, мелко нарезать и засыпать снова в процеженный бульон.

Морковь и лук шинковать и обжарить на сливочном масле, вместе с лапшой добавить в кастрюлю с кипящим грибным бульоном и варить до готовности. В тарелки положить рубленую

зелень укропа или петрушки.

Суп-пюре по-милански

Ингредиенты:

280 г помидоров, 120 г макаронных изделий, 20 г трюфелей или шампиньонов, 100 г окорока, 80 мл сливок, 2 желтка, 40 г сливочного масла, куриный бульон, соль.

Способ приготовления:

На курином бульоне приготовить белый соус.

Помидоры припустить, протереть сквозь сито и соединить с соусом. Макароны отварить и нарезать на кусочки длиной 0,5 см. Свежие грибы (трюфели или шампиньоны) очистить, отварить, нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать ветчину. Продукты положить в соус и довести, помешивая, до кипения. Перед подачей суп заправить сливками, смешанными с растертым яичным желтком и сливочным маслом. Чтобы желтки не свернулись, температура супа должна быть 75–80 °С.

Грибной суп с вермишелью и картофелем

Ингредиенты:

30 г сушеных грибов, 0,5 л воды или мясного бульона, 30 г репчатого лука, 25 г топленого масла, 150 г картофеля, 30 г вермишели, соль, черный перец горошком.

Способ приготовления:

Сварить грибной бульон и отцедить его. Отваренные грибы мелко нарезать, обжарить на топленом масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком. В горячий бульон положить обжаренные грибы с луком, промытый и крупно нарезанный картофель, соль, перец и продолжать варить.

Вермишель опустить на 3–5 минут в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг и переложить в бульон. Суп варить до готовности вермишели.

При подаче посыпать зеленью петрушки и добавить сметану.

Супы с картофелем

Суп картофельный

Ингредиенты:

3–4 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 300 г грибов, 200 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. муки, 1 корень петрушки, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Грибы почистить, промыть в подсоленной воде, нарезать, обжарить на сливочном масле. Коренья и лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле, положить в кипящую воду и варить на слабом огне. Картофель почистить, помыть, нарезать кубиками, опустить в овощной отвар и варить 10 минут, затем положить в отвар поджаренные грибы и продолжать варить еще 7–10 минут. В конце варки посолить, заправить сметаной, перемешанной с обжаренной мукой, вскипятить.

Перед подачей всыпать в суп нарезанную зелень петрушки.

Суп пестрый из шампиньонов

Ингредиенты:

200 г свежих шампиньонов, 2 моркови, 3 картофелины, 2 яйца, 1 ч. л. сливочного масла, 1 лавровый лист, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Грибы порезать на кусочки, морковь — кружочками и варить в подсоленной воде в течение 25 минут.

Добавить нарезанный кубиками картофель, лавровый лист и довести до готовности. Заправить сливочным маслом, яйцом, посыпать черным перцем или мелко рубленной зеленью петрушки.

Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом

Ингредиенты:

25 г сушеных грибов, 3 картофелины, 8 шт. чернослива, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 2 ломтика лимона, соль.

Способ приготовления:

Грибы, предварительно замоченные, отварить и мелко

нашинковать. Бульон процедить и положить в него подготовленные грибы. Добавить пассерованные на растительном масле муку и лук, довести до кипения. Положить нарезанный ломтиками картофель, чернослив, ломтики лимона и варить до готовности.

Суп из белых грибов с кабачками

Ингредиенты:

300 г свежих грибов, 300 г кабачков, 2 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 помидор, 1 ст. л. сливочного масла или маргарина, соль, зелень лука и петрушки.

Способ приготовления:

Картофель нарезать кубиками, коренья — тонкими кружочками, зеленый лук измельчить. Все вместе пассеровать на маргарине.

Свежие грибы очистить, вымыть, нашинковать и положить в кипящую воду; варить в течение 20–30 минут. Затем добавить пассерованные коренья, картофель. Нарезанные кубиками кабачки и ломтики помидоров опустить в суп за 10 минут до окончания варки.

При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

Суп из свежих грибов с крапивой

Ингредиенты:

400 г грибов, 200 г картофеля, 100 г крапивы, 1,5–2 ст. л. масла, 0,5 стакана сметаны, соль.

Способ приготовления:

Грибы нарезать кусочками, обжарить в масле и варить вместе с картофелем 20–30 минут.

Добавить мелко нарезанную крапиву и варить еще 5–10 минут. Заправить сметаной, мелко нарезанной зеленью укропа, довести до кипения и снять с огня.

Подать с гренками.

Рассольник с грибами

Ингредиенты:

50 г сушеных грибов, 3 соленых огурца, 0,5 стакана рассола, 2–3 картофелины, 1 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. л. измельченного укропа, 4 ст. л. сметаны, лавровый лист, черный перец горошком.

Способ приготовления:

Сушеные грибы промыть, залить холодной водой и оставить на 3–4 часа, после чего сварить их в этой же воде без соли. Бульон процедить через сложенную вдвое марлю. Вареные грибы нарезать соломкой.

Лук, морковь, петрушку нарезать соломкой, обжарить на масле, опустить в кипящий бульон, добавить нарезанный брусочками картофель и варить до его готовности.

Огурцы очистить от кожуры и семян, порезать ломтиками и положить в бульон, долив, если надо, рассола; добавить перец, лавровый лист, подготовленные грибы и варить еще около 10 минут.

Подать рассольник со сметаной и зеленью.

Супы перловые

Суп перловый с грибами

Ингредиенты:

200 г свежих грибов, 3 ст. л. перловой крупы, 2 ст. л. нарезанного картофеля, 1 свежий помидор, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, лавровый лист, зеленый лук, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления:

Грибы, очищенные и промытые, отварить без добавления соли и процедить. Потушить в масле вместе с измельченным луком. Промытую перловую крупу залить холодной водой и оставить на 2 часа для набухания, затем отварить до готовности. В грибной отвар добавить нарезанный картофель, тушеные грибы и лук. За несколько минут до окончания варки положить ломтики помидора, соль, лавровый лист.

При подаче на стол заправить сметаной и посыпать зеленью.

Суп польский

Ингредиенты:

50–70 г сушеных белых грибов, 1 стакан вареной крупы, 1,5 л мясного бульона, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1–2 ст. л. сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, сок 0,5 лимона, соль, специи.

Способ приготовления:

В мясной бульон положить мелко нарезанные лук, суповые коренья, грибы, предварительно потушив их в сливочном масле, и довести их до готовности. Добавить предварительно отваренную крупу, прокипятить, посолить и слегка поперчить. Смешать со сметаной сырые желтки, развести теплым бульоном и влить в снятый с огня суп. Перед подачей заправить суп соком лимона и зеленью петрушки.

Суп на мясном бульоне

Ингредиенты:

300 г мяса с костью, 1–2 луковицы, 50 г сушеных грибов, 1 корень петрушки, 100 г перловой крупы, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 100 г сметаны, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Мясо обмыть, залить холодной водой (2 л) и варить на слабом огне 1 час, затем положить в бульон очищенный корень петрушки, разрезанную пополам испеченную луковицу.

Грибы промыть, залить водой и отдельно сварить до готовности; отвар процедить. Муку поджарить на масле до золотистого цвета, заправить ею мясной бульон, добавить крупу, нарезанные соломкой грибы, влить процеженный грибной бульон и варить до готовности крупы, посолив.

В тарелки с супом положить сметану и мелко нарезанную зелень петрушки.

Супы рыбные

Суп из свежих креветок со свежими грибами

Ингредиенты:

500 г креветок, 1 л воды, 125 г масла, 50 г лука, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 50 г муки, 150 г грибов, 150 мл простокваши или кефира, 2 яйца, перец, зелень, соль.

Способ приготовления:

Лук, морковь, муку и сельдерей пассеровать на масле. Добавить промытые несколько раз в холодной воде креветки, перемешать, залить водой. Варить 3 минуты, затем охладить и протереть через сито.

Сварить в подсоленной воде предварительно отобранные крупные креветки, шейки очистить и положить в протертый суп.

Прибавить также очищенные, сваренные и нарезанные соломкой грибы. Заправить суп простоквашей или кефиром и яйцами, посыпать зеленью и перцем.

Суп рыбный с грибами

Ингредиенты:

500 г рыбных голов и костей, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 1 сушеный гриб, 3–4 картофелины, лавровый лист, соль, перец, зелень.

Способ приготовления:

Овощи очистить, помыть, залить горячей водой, добавить промытый сушеный гриб, специи, накрыть и варить на слабом огне 15–20 минут. Затем опустить рыбные головы без жабр и кости, варить 20–30 минут. После этого добавить нарезанный картофель и варить до готовности. Перед окончанием варки

положить в суп нарезанную зелень.

Супы с рисом

Харчо с грибами

Ингредиенты:

40 г белых сушеных грибов, 2 луковицы, 0,7 стакана отварного риса, 2 ст. л. сливочного масла, 5 кислых слив, 4 дольки чеснока, перец, лавровый лист, томатное пюре, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления:

Грибы замочить в холодной воде на 3–4 часа, крупно нашинковать. Чеснок растолочь с солью.

Измельченный лук поджаривают на масле вместе с томатным пюре. Добавить рис и сливы.

Все продукты соединить вместе и заложить в воду, в которой грибы замачивались.

Варить 40–50 минут, перед окончанием варки положить специй.

Заправить мелко рубленой зеленью укропа или петрушки.

Грибной суп с рисом

Ингредиенты:

30 г сушеных грибов, 0,5 л воды или мясного бульона, 40 г репчатого лука, 25 г топленого масла, 40 г риса.

Способ приготовления:

Сушеные грибы тщательно промыть и замочить на 4 часа в воде, потом в этой же воде отварить.

Бульон отцедить, а сваренные грибы мелко нарезать и опять опустить в бульон, добавив мелко нарезанный репчатый лук, обжаренный на топленом масле.

Добавить перебранный и промытый рис и варить бульон до полной готовности риса. По мере выкипания жидкости добавлять горячую воду.

Супы мясные

Суп с вермишелью

Ингредиенты:

300 г мяса с костью, 500 г свежих грибов, 1 луковица, 1 корень петрушки, 100 г вермишели, 50 г маргарина, 1 ст. л. муки, соль, зелень.

Способ приготовления:

Из мяса сварить бульон (2 л), добавив в него к концу варки очищенный и натертый на крупной терке корень петрушки. Лук мелко нарезать, слегка обжарить на жире, затем добавить нарезанные грибы, обжарить их вместе с луком до готовности, посолить, подлить немного бульона, потушить.

В кипящий бульон положить вермишель, а через 10–15 минут — подготовленные грибы. Сметану размешать с мукой, заправить суп, вскипятить. Затем снять с огня, всыпать зелень и подать на стол.

Суп с говядиной и шампиньонами

Ингредиенты:

300 г свежих шампиньонов, 120 г говядины, 2 моркови, 2 луковицы, 0,5 стакана хлебного кваса, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец, зелень укропа.

Лапша: 0,33 стакана муки, 1 яйцо, соль.

Способ приготовления:

Из говядины сварить бульон. Свежие грибы нарезать и варить в воде до готовности, бульон процедить.

Мясной бульон соединить с грибным, положить подготовленные грибы, лапшу, поджаренные на сливочном масле коренья — морковь, петрушку, лук.

Варить еще 10–15 минут. Затем влить кипяченый хлебный квас, посолить, поперчить.

При подаче на стол в тарелки добавить кусочки мяса, заправить сметаной и мелко нарезанной зеленью укропа.

Суп с картофелем

Ингредиенты:

300 г мяса с костью, 500 г свежих грибов, 5–6 картофелин, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. л. жира, 1 ст. л.

муки, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Из мяса и овощей сварить бульон (2 л). Грибы почистить, вымыть, нарезать и обжарить вместе с нашинкованным луком на жире. Затем добавить воду и тушить на слабом огне до готовности. Муку обжарить до золотистого цвета, заправить бульон, положить в него картофель, нарезанный кубиками, и варить 15–20 минут, после чего добавить грибы и прокипятить.

Перед подачей положить в суп сметану и нарезанную зелень петрушки.

Суп с овощами

Ингредиенты:

400 г мяса с костью, 75 г моркови, 75 г лука, по 50 г петрушки и сельдерея, 30 г сушеных грибов, 1,75 л воды, 15 г зелени петрушки, соль, перец.

Способ приготовления:

Грибы вымыть, замочить в холодной воде на 1–2 часа, затем промыть и варить с луком. Мясо вымыть, залить водой, посолить и варить на небольшом огне до полуготовности, а затем положить очищенные и вымытые овощи. Мясной и грибной бульоны отцедить, соединить, приправить солью, перцем, рубленой зеленью. К супу подать изделия из теста, ушки.

Суп грибной по-латышски

Ингредиенты:

200 г соленых грибов, 150 г ветчины, 1 л воды, 1 луковица, 3–4 картофелины, 1 ст. л. томатного пюре, 3–4 ст. л. сметаны, соль, специи.

Способ приготовления:

Нарезать кусочками и обжарить сырокопченую свинину, добавить промытые и нарезанные соленые грибы, томатное пюре, перемешать и снова обжарить, помешивая, затем сложить в кастрюлю и залить кипятком. Добавить нарезанный картофель, соль, перец и лавровый лист, варить до готовности.

Перед подачей заправить сметаной и посыпать суп рубленой зеленью.

Суп картофельный с грибами и уткой

Ингредиенты:

1 утка, 15–20 свежих белых грибов или шампиньонов, 1

морковь, 1 луковица, 2–3 картофелины, 1 корень петрушки, 10 г сливочного масла, сметана и соль.

Способ приготовления:

Утку (заранее вымоченную в уксусной воде 2–3 часа) разрезать на части и сварить на медленном огне. Добавить нарезанные шляпки грибов. Ножки нашинковать и тушить с луком на сливочном масле, добавив несколько позже морковь и корень петрушки. Затем все это положить в кипящий суп, опустить нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. Подать суп со сметаной.

Капустник с картофелем и грибами

Ингредиенты:

300 г свинины с костью, 500 г квашеной капусты, 300 г картофеля, 2–3 сушеных гриба, 100 г сала, 2 ст. л. муки, 1 луковица, лавровый лист, тмин, перец, сахар, соль.

Способ приготовления:

Из мяса сварить бульон. Частью бульона залить капусту и варить ее до готовности. Сало мелко нарезать, пожарить, добавить мелко нарезанный лук, затем муку, довести ее до золотистого цвета, положить заправку в бульон с капустой. Картофель, нарезанный кубиками, залить оставшимся бульоном и варить 15–20 минут, после чего соединить два вида бульона, добавить специи, сахар, соль. За 5 минут до конца варки положить в капустник отваренные грибы, нарезанные соломкой, влить грибной отвар, прокипятить.

Суп с опятами

Ингредиенты:

300 г мяса с костью, корень петрушки, 2 луковицы, 500 г картофеля, 250 г сушеных опят, 2 ст. л. маргарина, 2 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

Мясо обмыть, кость разрубить, залить холодной водой (2 л), довести до кипения на слабом огне, снять пену. После этого положить в посуду корень петрушки, шляпки опят и варить около часа. Ножки сварить отдельно. Лук мелко нарезать и слегка обжарить на жире, затем добавить муку, поджарить ее до золотистого цвета и заправить бульон. Положить в него картофель, нарезанный кубиками, влить грибной отвар из ножек, посолить.

В готовый суп положить сливочное масло и нарезанную зелень петрушки.

Ингредиенты:

3 стакана куриного бульона, 0,5 стакана воды, 500 г индюшачьих грудок без кожи и костей, 1,5 ч. л. орегано, 0,25 ч. л. перца, 3 зубчика чеснока, 1 небольшая луковица, 1 небольшая морковь, 350 г шампиньонов, 1 ст. л. оливкового или иного растительного масла, 0,5 стакана сырого риса, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. муки, 1 стакан молока.

Способ приготовления:

В небольшой кастрюле на сильном огне довести до кипения куриный бульон и воду. Индейку нарезать на 8 равных частей, чтобы сократить время приготовления. Положить кусочки индейки, орегано и перец в кипящий бульон, вскипятить его, уменьшить огонь, накрыть кастрюлю крышкой и варить 15 минут. Вынуть индейку на тарелку и накрыть ее.

Измельчить чеснок, добавить крупно нарубленный репчатый лук. Крупно нарубить морковь, отдельно нашинковать грибы.

В другой небольшой кастрюле на среднем огне нагреть растительное масло. Оно должно с тать горячим, но не дымиться. Опустить чеснок и лук и пассеровать 3 минуты, пока лук не станет слегка мягким. Добавить сливочное масло, рис, морковь и грибы, тушить, помешивая, 3 минуты. Добавить муку, перемешать и обжаривать секунд 30, пока муки не будет видно. Влить бульон и довести все до кипения.

Уменьшить огонь, закрыть кастрюлю крышкой и варить 20 минут, пока рис не станет мягким.

Индейку нарезать на мелкие кусочки. Когда рис сварится, довести похлебку до кипения на среднем огне. Добавить индейку и влить молоко, варить 2 минуты.

Борщи

Борщ с грибами

Ингредиенты:

250 г свежих или 40 г сушеных грибов, 5 картофелин, 3 свеклы, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. томат-пюре, 1 ч. л. муки, уксус столовый, лист лавровый, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Свежие грибы хорошо очистить, промыть в проточной воде, порезать и потушить вместе с мелко нарезанными кореньями в масле. Из подготовленных грибов сварить бульон. Отварную свеклу измельчить соломкой, сбрызнуть уксусом и пассеровать; картофель нарезать продолговатыми кусочками, отварить в бульоне до готовности, добавить нашинкованный лук, муку, смешанную с небольшим количеством холодной воды. Все это положить в бульон, посолить и варить 10 минут. Перед готовностью добавить томат-пюре и лавровый лист.

При подаче на стол заправить сметаной и посыпать зеленью петрушки.

Борщ с грибами по-киевски

Ингредиенты:

60 г сушеных грибов, 3–5 картофелин, 200 г свежей капусты, 1–2 свеклы, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 стакана свекольного кваса, 1 ч. л. муки, 0,5 стакана томат-пюре, 0,5 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 2 желтка, соль, специи и зелень.

Способ приготовления:

Сварить до полуготовности предварительно замоченные сухие грибы, бульону дать отстояться, процедить его. Грибы вынуть из бульона, нашинковать их соломкой, не много потушить на масле, сложить в кастрюлю с процеженным бульоном. Очищенную свеклу порезать соломкой, залить грибным бульоном и потушить ее в нем до мягкости, затем положить в бульон с грибами, добавить нарезанную капусту и картофель, через 15 минут — пассерованные с томат-пюре коренья и лук, ввести мучную заправку на грибном бульоне и все вместе проварить на слабом огне примерно 5 минут. Затем влить в борщ слегка подслащенный свекольный квас и довести борщ до готовности.

Перед подачей заправить сметаной, смешанной с сырыми желтками, и посыпать зеленью.

Квас: свеклу очистить, 0,2 части нарезать кружочками и уложить целые корнеплоды вперемешку с нарезанными, залить холодной кипяченой водой и поставить в теплое место. После окончания брожения вынести квас на холод.

Готовность кваса — через 12–15 дней. На 5 кг свеклы — 10 л воды.

Борщ постный с грибами и квашеной капустой

Ингредиенты:

40 г сушеных белых грибов, 4 свеклы, 1 стакан квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, лавровый лист, соль, перец, зелень укропа.

Способ приготовления:

Грибы промыть и замочить в воде на 2–3 часа. Затем отварить в той же воде до мягкости и откинуть на дуршлаг. Нарезанные лук, капусту, свеклу, морковь и петрушку поджарить в масле; в конце жаренья добавить муку. Готовые овощи залить грибным бульоном, добавить томатную пасту, перец, лавровый лист.

В бульон заложить нашинкованные и обжаренные в масле грибы и варить все вместе 30 минут. Перед подачей на стол борщ посыпать зеленью укропа.

Борщ с грибами и черносливом

Ингредиенты:

2 л бульона из костей, 400 г свеклы, 4–5 сушеных грибов, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 400 г капусты, 2–3 картофелины, 100 г чернослива, 100 г томата, соль, сахар, зелень.

Способ приготовления:

Сварить свеклу в бульоне из костей до полуготовности, нарезать соломкой, потушить с томатом. Морковь, корень петрушки нарезать кубиками, лук порубить и обжарить на масле, добавить муку. Грибы отварить, нарезать соломкой и вместе с грибным отваром ввести в отвар из костей. Добавить нарезанный кубиками картофель, капусту, положить подготовленные свеклу и обжаренные овощи. Варить на слабом огне 15–20 минут. Затем добавить чернослив без косточек, вымоченный в подслащенной воде, и варить до готовности. В конце варки всыпать соль, сахар, нарезанную зелень.

Борщ с уткой и грибами

Ингредиенты:

0,5 утки, 8 белых сушеных грибов, 0,5 кочана капусты, 0,5 свеклы, 4–5 картофелин, по 1 корню моркови, петрушки, сельдерея, 4 ст. л. сметаны, 4 ст. л. топленого сала или сливочного масла, 1 ст. л. винного уксуса, 1 ст. л. томатной пасты, соль, черный молотый перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления:

Утку порезать кусочками и отварить до мягкости. Лук, морковь, корни петрушки и сельдерея нашинковать и пассеровать на сале или топленом масле, периодически помешивая и подливая бульон. Нашинкованную свеклу потушить с томатной пастой.

Сушеные грибы замочить в холодной воде на 2–3 часа, а затем отварить и нарезать соломкой.

В кипящий бульон положить картофель, довести до кипения и проварить 15 минут. Затем добавить нашинкованную капусту.

Как только борщ вновь закипит, положить грибы и варить на слабом огне.

В конце варки посолить, заправить перцем и положить лавровый лист. Борщ подавать со сметаной, заправив зеленью.

Борщ украинский

Ингредиенты:

400 г мяса, 100 г свеклы, 100 г капусты, 110 г фасоли, 100 г корней, 50 г сливочного масла, 10 г муки, 20 г сухих грибов, 120 г сметаны, 100 г картофеля, 10 г сахара, специи и зелень; для заправки — помидоры или свекольный квас.

Способ приготовления:

Мясо варить вместе с сушеными грибами до готовности. Коренья нарезать мелко и тушить со сливочным маслом, положить в борщ, добавить капусту и картофель. Свеклу отварить или испечь в кожуре, очистить, порезать соломкой. За 20–30 минут до конца варки прибавить в борщ отваренную фасоль. Свежие помидоры сначала потушить отдельно с водой (0,5 стакана), затем протереть и опустить в борщ. Прибавить специи, сахар, соль. За 5 минут до окончания варки туда же положить свеклу. Заправить мукой, пассерованной на масле. Подавать со сметаной.

Щи

Щи ленивые с грибами

Ингредиенты:

200 г свежих грибов или 50 г сушеных, 0,5 кочана свежей капусты, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 свежий помидор, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. томатного пюре, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа.

Способ приготовления:

Свежие грибы очистить, вымыть, затем отварить и откинуть на дуршлаг, бульон процедить и охладить. Сушеные грибы промыть в холодной воде и замочить на 2–3 часа.

После набухания сварить грибной бульон. Капусту и картофель крупно нарезать, положить в кастрюлю, залить бульоном и варить до готовности овощей. Свежий помидор порезать дольками и пассеровать на растительном масле с измельченным репчатым луком и мукой, разведенной холодным грибным бульоном. Отваренные грибы нарезать дольками, обжарить в масле с нашинкованным луком. Все продукты соединить, добавить лавровый лист, перец и варить 30 минут. Перед подачей на стол дать настояться, посыпать зеленью.

Щи грибные

Ингредиенты:

1 кочан капусты, 1 л воды, 100 г грибов, 1 морковь, 3 картофелины, 1 корень петрушки, небольшой пучок укропа, сок одного лимона, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. масла (сливочного или растительного), соль.

Способ приготовления:

Свежую капусту мелко нашинковать и потушить с маслом. Затем отварить грибы, морковь, корень петрушки и укроп в 1 л воды.

По мере выкипания воду подливать. Когда грибы сварятся, добавить тушеную капусту и варить еще немного на медленном огне.

В готовые щи влить лимонный сок, заправить поджаренной с маслом мукой.

Щи из квашеной капусты с грибами

Ингредиенты:

1,6 л бульона, 500 г квашеной капусты, 1 морковь, 0,5 корня петрушки, 1 луковица, 1 ст. л. пшеничной муки, 25 г сушеных грибов, масло растительное.

Способ приготовления:

Грибы вымыть, отварить, мелко нашинковать. Грибной отвар процедить через два слоя марли.

Капусту квашеную положить в кастрюлю с жиром (5–7 % от массы капусты), добавить немного грибного бульона (25–30 %) и тушить, помешивая, в течение 1–2 часов. Готовую капусту положить в грибной бульон, туда же опустить пассерованные овощи, посолить, добавить специи, заправить мучной пассеровкой, проварить 10–15 минут.

Нарезанные отваренные грибы обжарить на растительном масле вместе с репчатым луком, положить в щи и довести их до кипения.

Грибные кислые суточные щи

Ингредиенты:

200 г квашеной капусты, горстка сушеных грибов, 1 морковь, 1 ст. л. томат-пюре, 1 ч. л. муки, 0,5 стакана сметаны, лавровый лист, перец, зелень, соль.

Способ приготовления:

Из грибов и корней сварить бульон. Репчатый лук нашинковать, поджарить на масле, смешать с отжатой капустой и прожарить все, пока капуста не станет красной и мягкой. Тогда добавить прожаренную муку, томат-пюре и снова прожарить. Сложить капусту в кастрюлю, добавить нарубленные грибы и варить до готовности.

Опытные хозяйки знают, что чем дольше варятся щи, тем они вкуснее. Раньше такие щи варили целые сутки, а на ночь выставляли на мороз. Сейчас можно ограничиться 4–5 часами. При подаче на стол сбобрить щи сметаной.

Щи невские (щи боярские)

Ингредиенты:

На 1,6 л воды или бульона: 500 г квашеной капусты, 1 морковь, 0,5 корня петрушки, 1 луковица, 1 ст. л. пшеничной муки, 300 г грибов, 3–4 дольки чеснока, жир, 2 кусочка обжаренной говядины.

Способ приготовления:

Эти щи славятся своим отменным вкусом благодаря тому, что

в их рецептуру входят грибы и чеснок.

Грибы отварить, бульон процедить и не выливать.

Капусту перебрать, положить в кастрюлю с жиром (5–10 % от массы капусты), добавить немного бульона (25–30 %) и тушить, помешивая, в течение 1–2 часов.

Готовую капусту положить в кипящий грибной бульон, туда же опустить пассерованные овощи, посолить, добавить специи, заправить мучной пассеровкой, проварить 10–15 минут.

Грибы нашинковать, обжарить на масле, положить в глиняный горшочек, добавить рубленый чеснок, два кусочка жареной говядины, затем залить готовыми щами и кипятить 10–15 минут.

Подать со сметаной, зеленью и гречневой кашей.

Щи зеленые с грибами

Ингредиенты:

200–300 г грибов, 1 л воды, 1 луковица, 2–3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. рубленой зелени, 1 ч. л. молотого перца, 1–2 яйца, соль, специи, щавель или шпинат.

Способ приготовления:

Почистить, помыть, отварить в подсоленной воде грибы.

Обжарить в сливочном масле мелко нарезанный лук, посыпать его мукой, молотым сладким красным перцем, развести пассеровку грибным бульоном и влить ее в суп.

Прибавить мелко нарезанный щавель или шпинат, довести до готовности.

Перед подачей посыпать мелко нарезанным крутым яйцом, зеленью укропа или петрушки.

Солянки

Солянка из свежих грибов

Ингредиенты:

500 г грибов, 300–400 г огурцов, 150 г лука, по 2 ст. л. томатного соуса, растительного масла и маслин, половинка лимона, остальное по вкусу.

Способ приготовления:

Отваренные в течение 10 минут свежие грибы нашинковать.

Положить в кастрюлю, добавить жареный лук, нарезанные соленые огурцы, острый соус и тушить 5–6 минут.

Влить грибной отвар, добавить соль, перец, лавровый лист и варить еще 15 минут.

Перед подачей на стол заправить маслинами и небольшими ломтиками лимона без кожуры.

Солянка из сушеных грибов

Ингредиенты:

50 г сушеных грибов, 1 кг квашеной капусты, 2 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 2–3 лавровых листа, соль, перец.

Способ приготовления:

Сухие белые грибы тщательно промыть и оставить на 2 часа в воде комнатной температуры, после чего мелко нарезать.

Квашеную капусту промыть и хорошо отжать.

Репчатый лук мелко нарубить и обжарить на растительном масле до золотистого цвета, положить лавровый лист, перец, соль, добавить предварительно процеженную воду, в которой замачивались грибы.

Все это соединить с грибами и капустой и тушить на среднем огне в течение 40–45 минут.

Солянка грибная

Ингредиенты:

25 г белых сушеных грибов, 100 г соленых грибов, 2 стакана капусты свежей нарезанной, 1,5 стакана капусты квашеной, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 2 помидора, 2 ст. л. сливочного масла, 12 маслин, 2 ст. л. измельченного укропа, 3 ст. л. сметаны, 0,5 лимона, 6 горошин черного перца, лавровый лист, соль, зелень.

Способ приготовления:

Грибы промыть в воде, замочить на 2–3 часа. Затем отварить, бульон процедить, грибы нарезать соломкой и вместе с нашинкованными морковью, петрушкой и сельдереем снова опустить в отвар; немного проварить. Свежую и квашеную капусту, измельченные помидоры и лук тушить с маслом до мягкости.

Подготовленную капусту и грибы соединить с бульоном, добавить пряности и варить около 15 минут на умеренном огне. Солянку заправить сметаной и лимонным соком.

Солянка грибная с мясом

Ингредиенты:

300 г свежих грибов, 300 г говяжьих костей, 100 г говядины, 50 г ветчины постной, 50 г сосисок или сарделек, 1 луковица, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 соленый огурец, 1 ст. л. томатного пюре, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 10 маслин, лавровый лист, перец, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Из костей, мяса и корней сварить бульон, по готовности процедить. Лук нашинковать, тушить в масле вместе с подготовленными измельченными грибами и томатным пюре.

Мясо из супа, ветчину, сосиски или сардельки нарезать маленькими ломтиками.

Соленый огурец очистить от кожуры и семян, разрезать вдоль на 4 части и также порезать ломтиками.

Все продукты опустить в бульон, добавить маслины, посолить, поперчить и варить 10–15 минут.

При подаче на стол заправить сметаной, положить ломтики лимона, сверху посыпать рубленой зеленью петрушки.

Холодные супы

Окрошка грибная

Ингредиенты:

1 л хлебного кваса, 300 г соленых грибов, 200 г картофеля, 60 г моркови, 70 г лука зеленого, 150 г свежих огурцов, 200 г сметаны, 2 яйца, горчица столовая, сахар, соль, зелень укропа.

Способ приготовления:

Грибы промыть в холодной воде, дать ей стечь. Картофель и морковь сварить, охладить и очистить. Грибы, огурцы, картофель и морковь нарезать мелкими кубиками, лук нашинковать. Желтки сваренных вкрутую яиц растереть с горчицей и небольшим количеством сметаны, белок порубить.

В квас положить подготовленные продукты, заправить яично-горчичной смесью, добавить сахар, соль. Перед подачей положить сметану и измельченную зелень.

Окрошка грибная (старинный рецепт)

Ингредиенты:

1 свежий огурец, 1 соленый огурец, 2 соленых груздя, 4 отварных рыжика и 2 волнушки, 1 свежее яблоко и 1 моченое, 4–8 вареных картофелин, 1 печеная свекла, 0,5 стакана вареных белых бобов, 2 бутылки хлебного кваса, 1 ч. л. готовой горчицы, немного соли, молотого черного перца, 1 ст. л. сахара, зеленый лук, петрушка, укроп.

Способ приготовления:

Все продукты нарезать и смешать. Залить квасом.

Холодник грибной (Латвия)

Ингредиенты:

5–7 крупных белых грибов, 0,8 л воды, 200 г телятины, 1–2 свежих огурца, 1 яйцо, 0,5 стакана сметаны, соль, сахар, лимонный сок.

Способ приготовления:

Предварительно замоченные грибы отварить до мягкости, вынуть из бульона и нарезать тонкими полосками. Бульон отстоять, процедить и охладить.

Положить в бульон грибы, нарезанную тонкими полосками отварную или жареную телятину, мелко нарезанные огурцы.

Круто сваренный желток растереть со сметаной, протереть через сито, положить соль, сахар и лимонный сок, заправить суп.

Перед подачей добавить в холодник рубленый белок, зеленый лук и укроп. По желанию холодник можно развести хлебным квасом.

Вторые блюда

Грибная икра

Икра из грибов (ассорти)

Ингредиенты:

25 г сухих грибов, 250 г соленых грибов, 3–4 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, 3–4 зубчика чеснока, уксус, перец, соль.

Способ приготовления:

Замочить, промыть, сварить до готовности сухие грибы, охладить, мелко порубить или пропустить через мясорубку. Мелко нашинкованный лук обжарить на растительном масле, положить измельченные грибы и тушить 10–15 минут. Затем к ним добавить нарубленные соленые грибы, промытые холодной водой.

Заправить икру толченым чесноком, уксусом, перцем, солью и охладить. Можно заправить майонезом.

Перед подачей на стол посыпать зеленым луком.

Грибная икра из вешенок

Ингредиенты:

400 г свежих вешенок, 1 луковица, 2 ст. л. подсолнечного или оливкового масла, соль, перец, столовый уксус.

Способ приготовления:

Грибы тушить в собственном соку, пока он не испарится. Затем мелко нашинковать и смешать с рубленным луком, слегка поджаренным в растительном масле, посолить, поперчить и добавить уксус, все перемешать.

Паштеты

Паштет с зеленью

Ингредиенты:

500 г свежих отварных грибов, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 яйца, 4 дольки чеснока, 1 ч. л. черного молотого перца, 50 г майонеза или сметаны, 3 ст. л. топленого сливочного масла, 1 ч. л. соли, зелень укропа и петрушки (1 пучок).

Способ приготовления:

Взять отварные грибы (белые, подосиновики, рыжики), пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить дольки чеснока, измельченную зелень укропа и петрушки. Полученную массу выложить в миску и добавить 1 столовую ложку муки, взбитые яйца, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Полученный фарш выложить на сковороду с маслом и жарить 4–5 минут на среднем огне, часто помешивая деревянной лопаточкой.

Затем выложить грибной паштет в миску, полить сметаной или майонезом, размешать.

Такой паштет можно намазывать на хлеб к чаю или любому напитку.

Грибной паштет

Ингредиенты:

1 кг грибов, 2 ст. л. муки, 4–5 ст. л. подсолнечного масла, 4 средние луковицы, соль.

Способ приготовления:

Грибы можно использовать любые: маринованные, вареные, соленые. Пропустить их вместе с луком через мясорубку и тушить (жарить) на растительном масле 10–15 минут. В конце приготовления раздвинуть грибную массу к краям сковороды, прибавить огонь. Добавить 1–2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, перемешать. Чуть-чуть обжарить. Теплым или холодным намазывать на хлеб.

Паштет из телячьей печени с грибами обыкновенный

Ингредиенты:

600 г телячьей печени, 125 г сливочного масла, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 г молотого черного перца, 1 г мускатного ореха, 1 л бульона из костей, 2 ломтика черствого белого хлеба, 3

ст. л. сметаны, 100 г маринованных или вареных грибов, соль.

Способ приготовления:

Печень очистить от пленки и желчных протоков, промыть холодной водой и сварить до мягкости в бульоне, затем бульон отцедить, печень нарезать кусками и пропустить через мясорубку вместе с мякишем хлеба.

Массу посолить, прибавить масло, пряности, мелко нарезанные грибы и белки яиц, сметану, все перемешать.

Паштет из телячьей и гусиной печени с грибами

Ингредиенты:

400 г телячьей печени, 200 г гусиной печени, 2 ломтика белого черствого хлеба (мякиш), 100 г сметаны, 500 г костного бульона или воды, 125 г сливочного масла, 50 г разведенной лимонной кислоты или 2 %-ный уксус, 1 г молотого мускатного ореха, 1 г молотого черного перца, 1 г молотого душистого перца, 200 г маринованных, соленых или вареных свежих грибов, соль.

Способ приготовления:

Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть холодной водой, затем телячью печень отварить до мягкости в бульоне из костей, а гусиную печень подсушить салфеткой, нарезать ломтиками толщиной приблизительно 1 см, уложить на смазанный жиром противень и запечь в умеренно нагретой духовке до затвердения. Потом вынуть из духовки, посолить, сбрызнуть разведенной лимонной кислотой или уксусом и охладить. Гусиную и телячью печень со смоченным сметаной хлебом пропустить через мясорубку. К полученной массе прибавить масло, мелко нарезанные грибы, приправы и соль. Хорошо размешать до образования однородной массы. Использовать в день приготовления.

Фаршированные грибы

Шампиньоны фаршированные

Ингредиенты:

500 г свежих грибов, 1 ст. л. сливочного масла, 1 соленый огурец, пюре картофельное, соль, перец.

Способ приготовления:

Шампиньоны почистить, помыть и отрезать ножки. Шляпки целые тушить в масле. Ножки грибов мелко порубить и тоже тушить. Затем тушеные ножки смешать с картофельным пюре, хорошо поперчить. Этой смесью наполнить шляпки. На каждую шляпку положить по кусочку огурца.

Маринованные грибы фаршированные

Ингредиенты:

400 г грибов, 4 ст. л. сливочного масла, 100 г тертого твердого сыра, веточка петрушки.

Способ приготовления:

Масло растереть в пышную массу, добавить понемногу измельченный на мелкой терке сыр. Грибы вынуть из маринада на марлю или полотенце и обсушить.

Каждую грибную шляпку намазать с внутренней стороны приготовленной массой.

Выбирая одинаковые по размеру шляпки, уложить по две так, чтобы масса оказалась внутри, и склоть деревянной или пластмассовой палочкой. Украсить блюдо веточками петрушки.

Шампиньоны, фаршированные печеночным паштетом

Ингредиенты:

500 г свежих шампиньонов, 2–3 ст. л. сметаны, 2–3 ст. л. сливочного масла, печеночный паштет, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Грибы почистить и вымыть. Ножки отделить от шляпок, порубить и обжарить на масле. Затем перемешать их с растертым со сметаной печеночным паштетом. Полученной смесью заполнить шляпки и тушить в духовке до готовности. При подаче на стол шляпки грибов украсить зеленью петрушки.

Грибы, фаршированные луком, чесноком и майонезом

Ингредиенты:

300 г свежих белых грибов, 80 г сливочного масла, 1 луковица, 1 кусочек белого хлеба, 1 ст. л. майонеза, 1 зубчик чеснока.

Способ приготовления:

Отрезать у белых грибов ножки и мелко порезать их.

Растопить половину сливочного масла в кастрюле, добавить нарезанный лук, чеснок и порезанные ножки, тушить 15–20 минут.

Смешать все с хлебными крошками и майонезом.

Выложить полученную смесь в грибные шляпки.

Растопить оставшееся масло, уложить грибы и тушить их 15 минут.

Тушеные грибы

Маслята тушеные

Ингредиенты:

600 г грибов, 1 луковица, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сметаны, соль, перец, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления:

Грибы тщательно промыть, снять со шляпки верхнюю кожицу, мелко нарезать.

Нашинкованный мелко лук слегка обжарить на масле, добавить грибы и тушить.

Затем грибы посыпать мукой, прогреть в жире, прибавить сметану, соль, перец, измельченный укроп и листья петрушки.

Грибы выложить на блюдо.

Подать на стол с отварным картофелем или картофельными клецками.

Сморчки в сметане

Ингредиенты:

500 г грибов, 1 стакан сметаны, 25 г сыра, 2 ст. л. масла.

Способ приготовления:

Грибы порезать и опустить в кипящую воду. Кипятить 10–15 минут. Отвар вылить, грибы снова промыть.

Проваренные сморчки нарезать, обжарить с луком. Когда будут совсем готовы, залить сметаной, посыпать зеленью. Можно подать к ним отварной картофель.

Отваренные грибы можно потушить вместе с картофелем или запечь в духовке, посыпав тертым сыром и сбрызнув маслом.

На стол подавать, сдобрив сметаной или сметанно-томатным соусом.

В запеченном виде нет грибов вкуснее, чем сморчки.

Старинный рецепт приготовления белых грибов под соусом

Ингредиенты:

Белые грибы, репчатый лук, зеленый лук, сливочное масло, сливки, гвоздика, соль — все в произвольном количестве.

Способ приготовления:

Белые грибы сварить, нарезать и положить в кастрюлю;

добавить лук, масло, залить сливками и дать вскипеть; положить зеленого лука, гвоздики и, хорошо уварив, подавать в соуснике на стол.

Белые грибы в сметане

Ингредиенты:

500 г белых грибов, 25 г тертого сыра, 60 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 0,5 столовой ложки пшеничной муки, 0,5 столовой ложки уксуса, 2 стакана воды, укроп, соль.

Способ приготовления:

Отобрать небольшие плотные белые грибы, очистить их и разрезать на части. Чтобы грибы не почернели, по мере чистки их нужно опускать в кастрюлю с холодной, слегка подкисленной уксусом и подсоленной водой.

Очищенные грибы посолить и тушить в неглубокой кастрюле в сливочном масле, помешивая периодически, пока не испарится выделенный грибами сок.

В готовые грибы добавить сметану, смешанную с пшеничной мукой.

Затем кастрюлю поставить на умеренный огонь и довести ее содержимое до кипения.

Перед подачей на стол в грибы добавить укроп и посыпать их тертым сыром.

Можно запечь в сметане также консервированные грибы. Для этого слить рассол, грибы промыть, порезать и прожарить.

Далее поступать так же, как со свежими грибами.

Рагу из белых грибов, подосиновиков, подберезовиков, моховиков

Ингредиенты:

600 г грибов, 1 луковица, 3 помидора, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, зелень, перец, соль.

Способ приготовления:

Обжарить лук, нарезанный кольцами, на сливочном масле, добавить очищенные, промытые, нарезанные ломтиками грибы и держать на огне, пока не испарится вся влага.

Добавить помидоры, сняв с них кожицу, муку, зелень, соль и тушить под крышкой 30 минут.

Вешенки тушеные

Ингредиенты:

500 г грибов, 1–2 луковицы, 30 г сливочного масла, 1 желток, 100–150 г сметаны, соль, сыр тертый, черный перец, укроп.

Способ приготовления:

Свежие грибы обдать кипятком, нарезать брусочками и положить в кастрюлю. Нарезанный полукольцами лук поджарить на сливочном масле, смешать с вешенками, добавить несколько столовых ложек воды, посыпать черным перцем и тушить полчаса. Заправить сметаной, размешанной с натертым сыром, яичным желтком и мелко нарезанной зеленью укропа.

Можно ограничиться только сметаной, потушив в ней грибы еще 5–7 минут.

Грибы, тушенные в сметане

Ингредиенты:

1 кг грибов, 4 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, 0,25 ч. л. молотого перца или 2–3 горошинки, 2 лавровых листка, щепотка соли, укроп.

Способ приготовления:

Грибы положить на 5–6 минут в кипящую, слегка подсоленную воду, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками и тушить в неглубокой сковороде со сливочным маслом, солью, перцем и лавровыми листьями.

Тушить грибы, пока не испарится весь пущенный ими сок. А потом добавить мелко нарезанный и поджаренный лук и снова тушить 5 минут. Залить сметаной и оставить на слабом огне (не доводя до кипения) еще несколько минут.

Готовые грибы посыпать свежим укропом. Подавать с горячим картофелем.

Фрикасе

Ингредиенты:

500 г грибов, 2 ст. л. муки, растительное масло, 30 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. л. сметаны, черный перец, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Подготовленные грибы нарезать ломтиками и проварить в течение 10 минут в подсоленной воде.

Разогреть растительное масло, поджарить на нем, все время помешивая, муку до приобретения серебристого оттенка (не давая ей подрумяниться) и развести отваром, в котором варились грибы.

Когда соус закипит, положить в него грибы, поварить их еще

5 минут, добавить масло (маргарин), сметану и черный перец.

Готовое фрикасе посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и подать.

Опенки, тушенные с фасолью

Ингредиенты:

200 г опенков, 200 г консервированной фасоли, 100 г сладкого болгарского перца, 4 ст. л. растительного масла, остальное по вкусу.

Способ приготовления:

Взять равные по объему части грибов и консервированной в томате фасоли промышленного приготовления, перемешать и уложить в специальные горшочки емкостью 0,5 л, добавить мелко нарезанный сладкий болгарский перец и полить растительным маслом.

Горшочек закрыть кружком пресного теста, как крышкой, и поставить тушить в хорошо нагретую духовку на 25–30 минут.

Грибы с салом

Ингредиенты:

500 г грибов, 150 г сала, 40 г сливочного масла, 1 лимон, 3 луковицы, соль, черный перец, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Положить подготовленные грибы в подкисленную лимонным соком воду. Разогреть половину масла и поджарить на нем две нашинкованные головки лука и сало.

Отцедить грибы, потушить их в смеси из остального масла и столовой ложки лимонного сока, перемешать с салом и, помешивая деревянной ложкой (чтобы грибы не крошились), тушить на медленном огне до готовности.

Посолить, поперчить, переложить на тарелку, посыпать смесью из мелко нарезанной головки лука и зелени петрушки и подать в теплом виде.

Грибы, тушенные по-охотничьи

Ингредиенты:

700 г свежих грибов, 6 стручков зеленого перца, 1 луковица, 50 г маргарина, 1 ст. л. муки, 3 помидора или 3 ст. л. томатной пасты, соль, тмин и зелень петрушки.

Способ приготовления:

Грибы, перец и лук нарезать и потушить в разогретом масле,

затем добавить тмин, немного горячей воды, муку и все тушить до готовности. В конце тушения добавить нарезанные дольками помидоры, овощи, посолить и посыпать зеленью петрушки.

Грибы с вином в сметане

Ингредиенты:

500 г свежих белых грибов или шампиньонов, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. белого полусухого вина, 150 г сметаны, 100 г швейцарского сыра, несколько ломтиков белого хлеба, черный и красный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

В растопленном на сковороде масле обжаривать примерно в течение 15 минут вымытые и нарезанные грибы. Затем добавить вино и подержать на сильном огне еще 2–3 минуты.

Потом огонь уменьшить, грибы посолить, поперчить, добавить сметану и тертый сыр.

Тщательно размешивать и держать на слабом огне, пока смесь не загустеет.

Подавать на подсушенном и смазанном маслом хлебе.

Грибы, тушенные с овощами

Ингредиенты:

500 г грибов, 2 ст. л. растительного масла, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 0,25 кочана капусты, 6–8 картофелин, 2 ст. л. томатной пасты, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан воды, по 2 ст. л. мелко нарезанных зелени укропа и зеленого лука.

Способ приготовления:

Лук нарезать тонкими кружками, выложить в сковороду с разогретым маслом и обжарить до золотистого цвета. Добавить нарезанные грибы, посолить и потушить на сильном огне, потом накрыть крышкой и убавить огонь. Капусту, морковь и корень петрушки нарезать тонкой соломкой и потушить в сковороде с маслом в течение 15–20 минут, затем сверху положить нарезанный кружками картофель, влить воду и продолжать тушить под крышкой, пока картофель не станет мягким. Наконец добавить грибы, заправить томатной пастой, размешанной со сметаной, все тщательно перемешать, посыпать зеленым луком и укропом и потушить еще 5–7 минут на слабом огне.

Грибы, тушенные с яблоками

Ингредиенты:

500 г свежих лисичек или рыжиков, 120 г сливочного масла или маргарина, 250 г яблок кислых сортов, 25 г муки, 150 г сметаны, укроп, грибной отвар, соль.

Способ приготовления:

Шляпки подготовленных грибов разрезать на 4 части, ножки нарезать тонкими кружками и тушить в масле в течение 10 минут. К грибам добавить нарезанные дольками яблоки и продолжить тушение на слабом огне еще несколько минут. Муку смешать с холодным грибным отваром, добавить к грибам и как следует проварить. Затем грибы залить сметаной и довести до кипения.

На гарнир подать отварной картофель или салат из помидоров.

Грибы, тушенные с помидорами

Ингредиенты:

500 г свежих или 40 г сушеных грибов, 1 л грибного отвара, 50 г сливочного или растительного масла, 3–4 головки репчатого лука или 2 пучка зеленого лука, 3–4 помидора или 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, зелень петрушки, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления:

Подготовленные грибы нарезать крупными ломтиками.

В кастрюлю с разогретым жиром положить крупно нарезанный лук и поджарить.

После этого добавить муку и жарить, пока мука не приобретет золотистый цвет. Затем выложить грибы, мелко нарезанные помидоры или томатную пасту, добавить 3–4 стакана грибного отвара, перемешать, посолить, положить ряд помидоров, нарезанных кружочками, и тушить на слабом огне в течение 30–40 минут. Можно запечь грибы в духовке.

Перед подачей посыпать измельченной зеленью петрушки.

Гуляш грибной

Ингредиенты:

200 г грибов, 1 луковица, 1 ст. л. жира, 1 сладкий перец, томат-пюре, остальное по вкусу.

Способ приготовления:

Грибы и лук нарезать, слегка подрумянить в растительном масле, добавить измельченный сладкий перец и тушить до готовности. Отдельно пассеровать томат-пюре. Обжаренные

грибы обсыпать мукой, приправить томатным пюре. Добавить воды, посолить, поперчить и тушить 20 минут.

Грибы, тушенные с орехами

Ингредиенты:

600 г свежих грибов (белые или шампиньоны), 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 2 ст. л. сливочного или растительного масла, 2 ст. л. уксуса, 0,5 головки чеснока, зелень петрушки или укропа, соль.

Способ приготовления:

Очищенные и хорошо промытые грибы крупно нарезать, положить в кастрюлю, посолить, добавить масло и тушить до готовности.

Орехи растолочь с чесноком, зеленью, влить уксус и перемешать. Все соединить и прогревать на слабом огне в течение 5–7 минут.

Подавать в горячем или холодном виде.

Жареные грибы

Вешенки жареные

Ингредиенты:

500 г свежих вешенок, 2 яйца, 50 г муки, 40 г сухарей, 30 мл растительного масла, черный перец.

Способ приготовления:

Крупные шляпки отваривать в течение 5 минут в воде и процедить. Каждую шляпку поперчить и обвалять в муке. Затем обмакнуть во взбитое яйцо, снова обвалять в молотых сухарях и поджарить на сильно разогретом растительном масле.

Грибы жареные с тертым сыром

Ингредиенты:

1 кг свежих грибов, 100 г твердого сыра, 100 мл растительного масла.

Способ приготовления:

Грибы порезать крупной соломкой и жарить сначала на сухой сковороде, а затем, когда выпарится сок, добавить растительное масло и дожарить до готовности, посолить. Жареные грибы разложить по порционным тарелкам и посыпать натертым сыром.

Подосиновики жареные

Ингредиенты:

450 г грибов, 1 луковица, по 1 ст. л. сыра и муки, 1,5 ст. л. масла, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Нарезанные брусочками свежие грибы соединить с натертым сыром и луком, нарезанным полукольцами, посолить и жарить на сливочном масле 25–30 минут. Затем посыпать мукой и продолжать жарить 5–7 минут.

Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Строчки в сметане

Ингредиенты:

500 г строчков, 1 стакан сметаны, 2–3 ст. л. масла, 1 ч. л. муки, остальное в произвольных пропорциях.

Способ приготовления:

Подготовленные строчки дважды отварить по 15 минут в воде, оба раза сливая отвар, промыть холодной водой, нашинковать, посолить, обжарить в масле, посыпать мукой и продолжать жарить. За 5–6 минут до готовности добавить сметану и довести до кипения. При подаче посыпать зеленью укропа.

Шампиньоны жареные

Ингредиенты:

10 небольших шампиньонов, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 5 столовых ложек сливок или сметаны. Остальное по вкусу.

Способ приготовления:

Шампиньоны промыть, отрезать корешки, шляпки очистить от пленки, крупные шляпки нарезать дольками.

Обжарить грибы в масле на сильном огне, посолить, посыпать перцем, добавить мелко нарезанную зелень. Когда шляпки грибов станут мягкими, влить сливки или сметану и прокипятить, сбрызнуть лимонным соком.

К грибам можно подать отварной или жареный картофель.

Опята, жаренные в сметане

Ингредиенты:

300 г опят, 1 ст. л. масла, 1–2 ст. л. сметаны, 1–2 небольшие луковицы, зелень, соль.

Способ приготовления:

Средних размеров шляпки опят промыть и отваривать в подсоленной воде в течение 3–4 минут. Затем откинуть на сито, нарезать соломкой и обжарить с нашинкованным луком. Когда грибы обжарятся, залить сметаной и перемешать. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Сморчки, жаренные в масле

Ингредиенты:

250 г свежих грибов, 1 ст. л. подсолнечного или сливочного масла или маргарина, 0,25 лимона, перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления:

Обработанные и хорошо промытые сморчки отваривать в течение 15–20 минут.

Отвар слить, а грибы снова промыть в проточной холодной воде, откинуть на дуршлаг, отжать и нарезать. Затем поджарить на масле, заправить солью, перцем и сбрызнуть лимонным соком. Жарить на масле до образования румяной корочки.

При подаче на стол посыпать нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Грибы по-французски (жаренные в сухарях)

Ингредиенты:

3–4 белых гриба или 7–8 шампиньонов по возможности одинакового размера, 1 яйцо, 2 ст. л. смальца, 2 ст. л. толченых сухарей.

Способ приготовления:

Очищенные и подготовленные белые грибы или шампиньоны отваривать 10 минут в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать отвару стечь, затем окунуть во взбитое подсоленное яйцо.

Обвалять в панировочных сухарях и обжарить в смальце.

Жареные сморчки

Ингредиенты:

500 г сморчков, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 2 яйца.

Способ приготовления:

Подготовить и отварить в подсоленной воде сморчки, отложить крупные с острыми шляпками.

Мелкие изрубить, положить в кастрюлю, пожарить с мукой в сливочном масле, снять с огня и добавить крутые рубленые яйца.

Этой начинкой наполнить отложенные крупные сморчки и обжарить их в сливочном масле. В начинку можно положить рубленую зелень петрушки и перец.

Шляпки боровиков с соусом из лука

Ингредиенты:

500 г шляпок белых грибов, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, соль.

Способ приготовления:

Шляпки молодых боровиков вымыть, обсушить и обжарить на сковороде в сильно разогретом масле. Затем грибы вынуть, поставить в теплое место.

В разогретое масло положить нашинкованный лук, посолить и тушить до мягкости.

Добавить сметану, довести до кипения и полученным соусом залить грибы.

Грибы, зажаренные в тесте

Ингредиенты:

Тесто: 2–3 яйца, 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан молока или пива, 3–4 ст. л. растительного масла, 1–2 ст. л. тертого сыра, соль, 500 г свежих грибов, растительное масло или жир, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Взбить яйца, соединить с молоком или пивом, растительным маслом, тертым сыром, посолить и смешать с пшеничной мукой.

Подготовленные шляпки грибов обмакнуть в тесто и обжарить в разогретом растительном масле или жире.

Подавать с салатом из свежих овощей и сметаной.

Запеченные грибы

Грибы по-толстовски

Ингредиенты:

500 г грибов, 0,5 стакана масла, 3–4 зубчика чеснока, 0,5 стакана сметаны, 50 г сыра, соль, перец.

Способ приготовления:

Нарезанные ломтиками грибы положить в разогретое топленое масло, добавить толченый чеснок, соль и молотый черный перец, перемешать и тушить на слабом огне около часа.

Выложить грибы на противень, полить сметаной, посыпать тертым сыром и около 30 минут запекать в духовке.

Грибы жареные, запеченные в масле

Ингредиенты:

1 кг свежих отварных грибов (белые, подосиновики, подберезовики), 100 г топленого сливочного масла, 200 г густой сметаны, 2 луковицы, 1 ст. л. пшеничной муки, 3 ст. л. тертого сыра, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 лавровых листа.

Способ приготовления:

Нарезать подготовленные отварные грибы, покрошить лук.

Соединить грибы с луком и положить в глубокую сковороду с разогретым маслом.

Грибы жарить на среднем огне, периодически помешивая.

Как только влага из грибов станет испаряться, полить их топленным сливочным маслом, заправить солью, черным перцем, положить лавровый лист и продолжать жарить еще 10–15 минут, постоянно помешивая.

Как только грибы начнут румяниться, переложить их в утятницу или в кастрюлю с толстым дном, добавить масла. Сверху посыпать пшеничной мукой и тертым сыром, залить сметаной, хорошо перемешать и закрыть крышкой.

Утятницу поставить в разогретую духовку и, периодически помешивая, запекать до мягкости и румяной корочки.

К столу запеченные грибы можно подавать с картофельным пюре.

Шампиньоны с пикантной начинкой

Ингредиенты:

3 крупных шампиньона, 1 ч. л. сливочного масла, 4 маслины, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. сливок, 1 луковица, листья майорана, лимонный сок, тертый сыр.

Способ приготовления:

Ножки очищенных очень крупных шампиньонов отделить от шляпок, грибы сбрызнуть небольшим количеством лимонного сока.

Мелко порезать ножки грибов и 1 луковицу, тушить 5 минут на сливочном масле под крышкой. Добавить разрезанные на четвертинки маслины, панировочные сухари, сливки и несколько мелко нарезанных листьев майорана. Этой массой начинить шляпки, посыпать тертым сыром, сверху сбрызнуть растопленным маслом, положить в огнеупорную посуду и запекать в предварительно разогретой духовке при 180 °С в течение 15 минут. Подавать с листовым салатом.

Опята, запеченные с помидорами

Ингредиенты:

500 г грибов, 7 помидоров, 1 ст. л. тертого твердого сыра, 3 ст. л. жира, 1 луковица, 1 ст. л. муки, соль, зелень петрушки или укропа.

Соус: 1 стакан сметаны, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления:

Грибы очистить, отделить шляпки от ножек, промыть и отварить.

Лук мелко нашинковать и слегка обжарить на масле, потом соединить с грибами и жарить еще 10–15 минут. Затем заправить соусом.

Помидоры разрезать пополам и обжарить. Заправленные соусом грибы положить на сковороду, на них уложить обжаренные помидоры, посыпать тертым сыром и запекать.

Перед подачей на стол можно посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

Соус: муку пассеровать в масле и развести сметаной.

Прокипятить в течение 5 минут, добавить соль, перец.

Шампиньоны, запеченные с картофелем в сметане

Ингредиенты:

400 г свежих грибов, 10 картофелин, 2 ст. л. тертого твердого сыра, 1,5 стакана сметанного соуса, соль.

Способ приготовления:

Сырой очищенный картофель порезать толстыми дольками, обжарить на сковороде. В центр положить жареные шампиньоны, залить сметанным соусом. Массу посыпать тертым сыром и запекать в духовке.

Грибы, запеченные со сметаной и сыром

Ингредиенты:

500 г свежих грибов, 0,5 стакана сметаны, 25 г сыра, 1 ч. л. муки, 2 ст. л. масла, остальное по вкусу.

Способ приготовления:

Грибы очистить, промыть и ошпарить горячей водой. Откинув их на сито, дать стечь воде, нарезать ломтиками, посолить и обжарить в масле.

Перед окончанием жаренья в грибы добавить ч. л. муки и перемешать, затем положить сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропом.

Сморчки в сметане запеченные

Ингредиенты:

500 г сморчков, 1 стакан сметаны, 25 г сыра, 1 ч. л. муки, 2 ст. л. масла, остальное по вкусу.

Способ приготовления:

Корешки сморчков очистить от земли, грибы промыть и положить на 10 минут в кипящую воду, затем промыть в холодной воде.

Подготовленные грибы нарезать небольшими дольками, посолить, положить на сковороду и обжарить на масле. Затем посыпать мукой, еще раз прожарить, добавить сметану, прокипятить, посыпать сверху тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Готовые сморчки посыпать зеленью петрушки.

Грибы в мисочках

Ингредиенты:

750 г грибов, 1 лимон, 4 яичных желтка, 250 г сметаны, 100 г тертого сыра, 60 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, мускатный орех.

Способ приготовления:

Грибы очистить, промыть, сбрызнуть лимонным соком, чтобы

не потемнели, нарезать небольшими ломтиками, слегка обжарить на масле. Как только грибы пустят сок, сразу же снять их с плиты и распределить в небольшие порционные мисочки.

Растереть в глубокой кастрюле сметану с желтками, посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом и залить грибы. Посыпать тертым сыром и запечь в умеренно горячей духовке.

Приготовленные таким образом грибы можно подавать как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

Белые грибы с помидорами

Ингредиенты:

500 г белых грибов, 3 свежих помидора, 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 2–3 дольки чеснока, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец, зелень петрушки, 3 ст. л. тертого сыра.

Способ приготовления:

В крупных крепких шляпках белых грибов вырезать из середины часть мякоти. Эту мякоть и ножки грибов мелко изрубить, обжарить на масле вместе с рубленым луком, заправить чесноком, солью, перцем, панировочными сухарями.

Шляпки грибов обжарить на масле, помидоры разрезать на кружочки и тоже обжарить.

В сковороде уложить кружочки помидоров, на них положить обжаренные шляпки грибов, заполненные фаршем.

Грибы обсыпать тертым сыром и запекать в духовке до тех пор, пока сыр не зарумянится.

Пудинг из маслят

Ингредиенты:

300 г свежих грибов, 300 г белых сухарей, 100 г муки, 2 ст. л. тертого сыра, 2 яйца, 1 луковица, 1 ст. л. топленого масла, соль, перец.

Способ приготовления:

Грибы сварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, обсушить и мелко нарубить. Сухари залить кипящим молоком. Когда они остынут, хорошо перемешать, положить в них масло, растертое с желтками, грибы с мелко рубленым луком, соль, перец и муку, чтобы смесь была густая, как сметана. Все это сложить в форму, смазанную жиром, посыпать сыром и запечь в духовке. Готовое блюдо полить топленым маслом.

Грибы по-французски

Ингредиенты:

500 г свежих грибов, 50 г копченой грудинки, 1 стакан сухого белого вина, 0,5 лимона, тертый сыр, сливочное масло, соль, перец.

Способ приготовления:

Хорошо промытые грибы мелко нарезать, потушить в небольшом количестве сливочного масла, добавить мелко нарезанную копченую грудинку и переложить в огнеупорную посуду.

Поверх грибов положить тонкие ломтики грудинки, залить стаканом белого сухого вина и соком лимона, посолить, поперчить и запечь в умеренно разогретой духовке.

Незадолго до готовности посыпать грибы тертым сыром.

Жюльен из шампиньонов с сыром

Ингредиенты:

130 г шампиньонов, 20 г сливочного масла, 5 г муки, 50 г сметаны, 30 г твердого сыра («голландский»), соль, лимонный сок.

Способ приготовления:

Нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны зажарить в масле (15 г), добавить пассерованную в масле (5 г) муку. Все выложить в кокотницы. К сметане добавить соль и лимонный сок, смесью залить грибы, посыпать все тертым сыром и запекать в духовке.

Это блюдо можно приготовить из боровиков и подосиновиков.

Жюльен из мяса курицы

Ингредиенты:

50 г филе курицы, 40 г грибов, 15 г сливочного масла, 20 г сметаны, 20 г майонеза, 0,5 яйца, соль, сахар, лимонный сок, укроп.

Способ приготовления:

Зажаренное филе курицы нарезать соломкой.

Нашинкованные грибы зажарить в масле, добавить филе курицы, перемешать, все выложить в кокотницы.

Сметану и майонез смешать, добавить соль, сахар, лимонный сок, рубленый укроп и взбитое яйцо, залить смесью грибы и куриное филе и запекать в духовке.

Жюльен из ветчины

Ингредиенты:

40 г нежирной ветчины, 30 г боровиков или шампиньонов, 15 г репчатого лука, 10 г сливочного масла, 40 г сметаны, 10 г острого томатного соуса, соль, перец, зелень.

Способ приготовления:

Рубленый лук слегка обжарить в масле, добавить соль, перец, тонкими ломтиками нарезанные грибы и жарить их до готовности.

Ветчину нарезать соломкой, смешать с жареными грибами, подогреть, подлить сметану и острый томатный соус.

Выложить все в кокотницы, посыпать рубленой зеленью и поставить запекаться в духовку.

Жюльен из судака

Ингредиенты:

60 г филе судака, 40 г грибов, 10 г сливочного масла, 50 г сметаны, 0,5 яйца, соль, перец.

Способ приготовления:

Боровики или шампиньоны порезать полосками, поджарить в масле.

Добавить соль, нарезанное на кусочки филе рыбы, подогреть и все положить в кокотницы.

В сметану замешать взбитое яйцо, соль, перец, залить смесью содержимое кокотниц и все запекать в духовке.

Заливное

Грибы заливные

Ингредиенты:

100–150 г соленых грибов, 2 чайные ложки желатина, 1 стакан воды.

Гарнир: 1 вареная морковь, 1 соленый огурец, 1 вареная картофелина, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. 3 %-ного уксуса, зелень.

Способ приготовления:

Желе: в воду добавить 2–3 ст. л. отжатого от грибов рассола, вскипятить, добавить замоченный в воде желатин, растворить его, жидкость процедить.

В формочки налить тонкий слой желе; после того как оно застынет, положить мелко шинкованные грибы, ломтики фигурно вырезанной моркови и залить желе. Поставить формочки на холод.

Формочки с застывшим заливным опустить дном на несколько секунд в горячую воду и путем опрокидывания выложить заливное на блюдо.

По краю блюда красиво положить гарнир из оставшихся овощей и посыпать зеленью.

Заливное из белых грибов или шампиньонов

Ингредиенты:

500 г грибов, 1 л соленой воды, 1 стакан кипяченой воды, 2 ст. л. желатина, 1 желток, 1 ст. л. горчицы, 2 ст. л. растительного масла, соль, сахар, уксус.

Способ приготовления:

Подготовленные грибы нарубить и отварить в соленой воде.

Желатин залить стаканом кипяченой холодной воды, подождать, пока он разбухнет (примерно 40 минут).

Грибы вынуть из бульона. Равномерно разложить в форме.

Влить подготовленный желатин в грибной бульон, подогреть на слабом огне, чтобы желатин растворился, но не доводить до кипения.

Залить бульоном грибы и поставить в холодильник.

Соус: растереть добела желток, горчицу, растительное масло, добавить соль, сахар, уксус.

К заливному подать соус, картофель, огурцы, помидоры.

Витки заливные по-русски

Ингредиенты:

100 г ветчины, 30 г грибов, 20 г майонеза, 3 яйца, 1 стакан мясного бульона, 2 чайные ложки желатина, чеснок, перец, хрен, соль.

Способ приготовления:

Сварить и обжарить грибы, пропустить их через мясорубку вместе с вареными яйцами и чесноком. Перемешать и заправить майонезом.

Сформовать в виде небольших колбасок и закатать каждую в тонкий ломтик ветчины.

Каждую трубочку украсить зеленью и залить мясным желе.

Когда блюдо застынет, оно готово к употреблению.

К столу подать с хреном.

Грибной зельц

Ингредиенты:

200 г свежих грибов (боровиков, маслят и т. д.), 2 луковицы, 6 яиц, 100 г корейки, 0,5 ст. л. растительного масла, соль, молотый перец, 0,5 ч. л. тмина.

Способ приготовления:

Грибы очистить, тщательно вымыть и слегка обварить.

5 яиц сварить вкрутую. Покрошить ножом грибы и яйца. Отдельно мелко нарезать лук и обжарить на разогретом жире. Подготовленные таким образом составные части соединить в миске, вбить туда сырое яйцо, добавить соль, перец и тмин. Хорошенько размешать. Прибавить мелко порезанную корейку, еще раз вымесить, умять и сформовать шар. Завернуть его в кусочек чистой марли, завязать концы и положить в кипящую воду. Варить не больше 15 минут. Зельц вынуть, положить между двумя дощечками, прижать гнетом и оставить на 3–4 часа. Перед подачей на стол нарезать на не очень тонкие кусочки, полить кислой сметаной. Это очень вкусная, оригинальная закуска.

Блюда из яиц

Яичница с грибами

Ингредиенты:

500 г грибов, 3–4 яйца, 3–4 ст. л. масла, соль, перец.

Способ приготовления:

Нарезанные тонкими ломтиками грибы тушить в сливочном масле до готовности, посолить и поперчить.

Выложить грибы в сотейник, оставив углубления в их массе; в углубления выпустить по яйцу и запечь в духовке.

Яичница с помидорами

Ингредиенты:

500 г грибов, 3–4 яйца, 3–4 ст. л. масла, 2–3 помидора, соль, перец.

Способ приготовления:

Подготовленные грибы нарезать тонкими ломтиками, посолить и потушить с маслом, добавив немного воды, до мягкости. Смешать с мелко нарезанными помидорами, тушить еще 4–5 минут. Сделать небольшие углубления, в которые выпустить по одному яйцу, разбив каждое низко над сковородой.

Яйца посолить, поперчить и жарить до готовности.

Яйца в корзиночке

Ингредиенты:

Вареное мясо, шампиньоны, 2 яйца, 50 г тертого сыра, 4 ст. л. сметаны или молока, сливочное масло, соль, перец.

Способ приготовления:

Из проваренного на мясорубке вареного мяса, измельченных и тушеных шампиньонов приготовить тщательно перемешанную массу, разделить ее на равные части и сделать из каждой корзиночку. Яйца, тертый сыр, сметану или молоко тщательно перемешать, добавить соль и немного перца. Яичную массу залить в корзиночки.

Поверх посыпать тертым сыром, положить по маленькому кусочку масла и запекать в течение 15 минут.

«Матрешки»

Ингредиенты:

Яйца, грибы, ветчина, сливочное масло, соль, перец — пропорции произвольные.

Способ приготовления:

Подрезав крутое яйцо с тупого конца, вынуть желток, натереть его на терке. Затем приготовить фарш.

Мелко нарубленные грибы обжарить до готовности (сухие грибы сначала замочить и отварить), добавить ветчину и поджарить вместе, не засушивая.

Соль, перец — по вкусу.

Большую часть желтка смешать с готовым фаршем, меньшую оставить для украшения.

Полученной смесью нафаршировать яйца.

Оставшийся желток использовать для волос «матрешки». Из красного перца вырезать косынку.

На блюдо выложить любой салат (мясной, овощной и др.) и украсить матрешками и зеленью.

Омлет с грибами по-бельгийски

Ингредиенты:

300 г грибов, 3 яйца, 30 г масла, 1 ст. л. зелени, 4 ст. л. муки, 0,5 стакана газированной воды, 100 г ветчины, соль, перец.

Способ приготовления:

Нарезанные тонкими мелкими ломтиками шампиньоны тушить в сливочном масле с рубленой зеленью петрушки примерно 10 минут, посолить и поперчить, перемешать.

Из желтков, небольшого количества газированной воды и муки приготовить тесто густоты сметаны, смешать его с грибами, взбитыми белками и запечь на сковороде в большом количестве жира.

Мелко нарубить ветчину и соединить с готовым омлетом.

Подавать с салатом из цикория.

Омлет с грибами

Ингредиенты:

0,5 кг грибов, 1 луковица, 3 ст. л. топленого масла, 5 яиц, 1 ст. л. молока, соль.

Способ приготовления:

Обработанные свежие грибы обжарить в масле и перемешать с пассерованным репчатым луком. Из смеси яиц и молока приготовить омлет, посолить. Грибной фарш завернуть в омлет и обжарить.

Омлет с грибами по-польски

Ингредиенты:

6 яиц, 40 г сливочного масла или маргарина, 50 мл воды, 300 г свежих грибов, 50 г лука, 75 мл бульона, 20 г муки, 100 г сметаны, соль, перец, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления:

Грибы и лук нарезать, сложить в кастрюлю, влить воду и варить на сильном огне в закрытой посуде.

Муку пассеровать, смешать с холодным бульоном, влить в грибы, вскипятить. Приправить солью и перцем.

Всыпать нарезанную зелень, положить сметану.

Омлет: яйца хорошо размешать, понемногу доливая воду, посолить, вылить на сковороду на разогретый жир. Жарить на легком огне.

Омлет приподнимать широким ножом от боков сковороды, чтобы на дно стекала жидкая яичная масса. Положить под низ омлета немного жира. Когда омлет загустеет и низ слегка подрумянится, а поверхность будет консистенции желе, омлет готов.

На середину омлета выложить грибы, сложить омлет пополам, снять с помощью ножа на блюдо, украсить зеленью.

Омлет «Мехико»

Ингредиенты:

4 яйца, 100 г свежих грибов, 60 г сливочного масла, 1–2 помидора, 60 г красного сладкого перца, 50 г томатного соуса, 1–2 ст. л. мясного, куриного или грибного бульона, 0,5 стакана молока.

Способ приготовления:

Нарезанные ломтиками и обжаренные на сливочном масле грибы соединить с испеченным, очищенным, нарезанным соломкой и пассерованным на масле перцем и очищенными от кожицы, семян, мелко нарезанными и поджаренными в масле помидорами.

Яйца взбить с молоком, посолить и приготовить омлет.

В порционные куски омлета завернуть приготовленную начинку и полить томатным соусом, разведенным любым бульоном.

Грибы, запеченные в яйцах

Ингредиенты:

300 г маринованных грибов, 5 яиц, 0,5 стакана консервированного зеленого горошка, 0,5 стакана растительного масла, 1 луковица, 0,5 стакана молока, перец, соль.

Способ приготовления:

Грибы вынуть из маринада, нашинковать соломкой и обжаривать вместе с шинкованным луком на разогретой сковороде в течение 5–7 минут, посолить, добавить горошек. Яйца взбить до образования пены, при непрерывном помешивании постепенно влить в них молоко.

Полученной смесью залить грибы и поставить их в разогретую духовку на 10–15 минут.

На стол блюдо подать горячим.

Яйца, фаршированные грибной икрой

Ингредиенты:

5–6 яиц, 50 г сухих грибов, 1–2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. уксуса, 0,5 луковицы, 1 зубчик чеснока, зелень, перец, соль.

Способ приготовления:

Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы, разрезать поперек на две половинки, вынуть желтки.

Сушеные грибы тщательно вымыть. Сварить до готовности.

Охладить и пропустить через мясорубку или очень мелко нарезать.

Нашинковать репчатый лук, слегка обжарить в растительном масле, добавить подготовленные грибы, перемешать и заправить толченым чесноком, перцем, уксусом и солью. Все перемешать и нафаршировать этой смесью половинки яиц. Поставить их на блюдо и украсить веточками зелени.

Яичница-болтуня с грибами и беконом

Ингредиенты:

4 яйца, 100 г свежих белых грибов, 80 г сливочного масла, 3 тонких постных ломтика бекона, 3 ст. л. сливок, 0,5 ч. л. соли, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Взбить яйца со сливками и маслом. Грибы промыть, мелко нарезать.

Добавить к яйцам грибы, кусочки бекона, соль, перец, все хорошо перемешать. Запечь в духовке до румяной корочки.

Яичница с грибами, беконом и сыром

Ингредиенты:

4 яйца, 100 г свежих белых грибов, 50 г сливок 10 %-ных, 50 г голландского сыра, 2 ломтика постного бекона, 2 г соли, 1 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Грибы предварительно отварить. Яйца взбить, добавить нарезанные грибы, кусочки бекона.

Залить сливками, посыпать тертым сыром, приправить солью и перцем.

Поставить в духовку и запекать до золотистой корочки.

Блюдо к любому столу

Ингредиенты:

10 яиц, 4 луковицы, 100 г свежих шампиньонов, сок 1 лимона, соль, черный и красный перец, зелень петрушки, укропа, 50 г сливочного масла, мука, 250 мл молока, молотые сухари, жир для жарки.

Способ приготовления:

8 яиц сварить вкрутую, опустить в холодную воду, очистить, мелко нарубить. Лук нарезать на очень тонкие кольца. Вымытые грибы подсушить салфеткой, сбрызнуть лимонным соком.

Положить вместе с яйцами и луком в миску, обильно приправить солью, черным и красным перцем. Промытую и обсушенную зелень мелко нарезать и соединить с грибной массой.

Масло положить в кастрюлю и растопить на малом огне, всыпать муку, размешать, влить молоко. Постоянно помешивая, довести до кипения. Добавить эту массу в яйца и шампиньоны, перемешать.

Можно подсыпать немного сухарей или муки. У оставшихся яиц отделить желтки от белков.

Желтки ввести в яично-грибную смесь. Из этой массы сделать колбаски, обмакнуть во взбитый белок и запанировать в сухарях.

Жарить в большом количестве жира до золотисто-желтого цвета, дать стечь жиру и подать к столу.

Блюда с овощами

Грибы с овощами

Ингредиенты:

500 г грибов, 300 г капусты, 3 луковицы, 3 моркови, 1 стакан растительного масла, соль.

Способ приготовления:

Нарезать лапшой свежую капусту, лук (можно добавить и кабачки, помидоры, сладкий перец), порезать свежие грибы. Накалить глубокую сковороду или утятницу, налить растительное масло.

Когда масло подогреется, положить сначала нашинкованную морковь, потом грибы и закрыть утятницу крышкой. Минуты полторы тушить на сильном огне, а затем огонь убавить.

Спустя 5–7 минут положить капусту и лук. Огонь можно снова усилить минуты на полторы (не больше). Жаркое будет готово через 20 минут.

Рагу из лисичек и сыроежек

Ингредиенты:

400 г грибов, 2 моркови, 1–2 репы, 2 луковицы, 5–6 картофелин, 2 ст. л. томатного пюре, 3 ст. л. сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, укроп, соль.

Способ приготовления:

Обжарить в масле рубленые грибы, нарезанные кубиками морковь с репой, нашинкованный лук — все по отдельности.

Затем сложить все в кастрюлю вместе с тонкими кружочками сырого картофеля, залить кипятком, томатным пюре и тушить до готовности 20–25 минут.

Посыпать укропом, добавить сметаны и еще раз хорошо прокипятить.

Овощи со свежими сморчками

Ингредиенты:

1 кочан цветной капусты, 2 моркови, 4 шт. белого редиса, 250 г свежих сморчков, 1–2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1 ст. л. муки, бульон, соль, зелень укропа.

Способ приготовления:

Сморчки варить в большом количестве воды в течение 15–20

минут, затем хорошо промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг и измельчить.

Овощи почистить, порезать кусочками и варить в подсоленной воде до мягкости. В середине варки добавить грибы и заправить блюдо мукой, смешанной с растопленным маслом или маргарином, довести до кипения.

Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

На гарнир подать отварной молодой картофель.

Помидоры с сыром

Ингредиенты:

7 крупных помидоров, 250 г вареных грибов, 0,5 луковицы, 0,5 стакана тертого сыра, 100 г белого хлеба, 0,5 стакана молока, 3 яйца, 1 ст. л. топленого масла, 30 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления:

Глиняную посуду (горшочек или миску) смазать сливочным маслом.

Помидоры нарезать ломтиками и, уложив слоями, посыпать солью и перцем. Грибы обжарить, мелко нарезать и выложить на помидоры, затем положить слой мелко нарезанного лука, сыр и раскрошенный белый хлеб.

Сверху полить взбитыми в молоке яйцами и поставить запекаться в духовку.

На стол подавать в посуде, в которой запекались помидоры.

Помидоры свежие, фаршированные грибами и овощами

Ингредиенты:

10 помидоров среднего размера, 350–400 г грибов — белых или шампиньонов, 4–5 луковиц, 2–3 моркови, 2–3 яйца, 50 г риса, 3–4 ст. л. масла, 2 ст. л. зелени укропа и петрушки, 1 ст. л. молотых сухарей, 500–600 г соуса сметанного с томатом.

Способ приготовления:

Помидоры промыть, срезать верхушки, вынуть ложкой часть сердцевины. Заполнить углубление фаршем, положить на смазанную жиром глубокую сковороду (фаршем кверху), посыпать натертым сыром, смешанным с молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в жарочном шкафу до образования на поверхности фарша румяной корочки.

При подаче полить соусом сметанным с томатом.

Фарш: свежие белые грибы очистить, тщательно промыть в

теплой воде, погрузить в кипящую воду и откинуть на дуршлаг. Охлажденные грибы мелко нарезать и слегка поджарить. Лук репчатый мелко нашинковать, соединить с мелко нарезанной морковью, добавить жир и пассеровать при частом помешивании. Мякоть помидоров (сердцевину) и срезанные верхушки тушить в небольшом количестве воды до мягкости, протереть через сито, соединить с пассерованными овощами и несколько минут пассеровать вместе. Грибы и овощи соединить. Добавить отварной рассыпчатый рис, мелко рубленые вареные яйца, 1 сырое яйцо, мелко нарезанную зелень, соль, молотый перец и все хорошо перемешать.

Помидоры, фаршированные грибной икрой

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 500 г свежих грибов, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 200 г сметаны, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. рубленой зелени укропа, перец.

Способ приготовления:

Подобрать крепкие средней величины помидоры, удалить часть середины с семенами.

Грибная икра. Свежие грибы отварить в подсоленной воде, вынуть на дуршлаг для стекания воды. После этого пропустить через мясорубку вместе с поджаренным на растительном масле луком, добавить вынутое из помидоров содержимое, натертый чеснок и соль.

Все перемешать и этой массой нафаршировать помидоры.

Фаршированные помидоры тушить на сковороде под крышкой 10–15 минут. Готовые помидоры при подаче на стол посыпать рубленой зеленью укропа и полить сметаной.

Помидоры, фаршированные грибами и яйцами

Ингредиенты:

10 помидоров, 500 г свежих белых грибов, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 2 сваренных вкрутую яйца, 4 ст. л. майонеза, зелень петрушки, свежий огурец, соль.

Способ приготовления:

У помидоров срезать верхнюю часть, удалить семена и часть мякоти. Свежие белые грибы мелко нарезать и тушить с луком в собственном соку со сливочным маслом или маргарином, охладить.

Сваренные вкрутую яйца нашинковать, смешать с грибами, добавить майонез.

Наполнить полученной массой помидоры, накрыть сверху срезанной верхней частью и выложить на блюдо, украсить зеленью петрушки и ломтиками свежего огурца.

Перец сладкий, фаршированный рисом и грибами

Ингредиенты:

10–12 стручков перца, 200 г риса, 300 г грибов, 1 луковица, 1 корень петрушки, 4 помидора, 1 ломтик сельдерея, 100 г маргарина, 200 г сметаны, перец, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Перец помыть, удалить семена. Лук мелко нарезать, обжарить на жире, добавить очищенные, промытые и нарезанные грибы и тушить до готовности (20–30 минут).

Рис промыть, залить большим количеством кипятка, посолить и варить 10–15 минут, затем воду слить.

Рис перемешать с грибами, корнем петрушки и сельдереем, натертыми на крупной терке, нарезанной зеленью петрушки, добавить соль, перец.

Заполнить начинкой стручки перца, уложить их в широкую низкую кастрюлю начинкой вверх, влить 0,5 стакана горячей воды и тушить 15 минут. Затем залить перец тушеными помидорами, протертыми через дуршлаг и перемешанными со сметаной, прокипятить.

Перед подачей выложить перец на круглое блюдо, украсить веточками петрушки.

Помидоры, фаршированные телятиной и грибами

Ингредиенты:

10 помидоров, 250 г свежих грибов, 400 г вареной телятины, 2 ст. л. маргарина, 1 луковица, 0,5 стакана сметаны, соль, перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления:

Грибы очистить, промыть, нарезать соломкой и обжарить с нашинкованным луком в маргарине. Затем соединить с мелко рубленным мясом, зеленью петрушки или укропа, заправить солью и перцем, обжарить.

У помидоров срезать верхнюю часть, вынуть мякоть и наполнить помидоры начинкой. Сложить в широкую посуду, влить сметану, добавить вынутую мякоть и поставить на 15–20 минут в горячую духовку. Готовые помидоры выложить горкой на тарелку.

Подать с отварной спаржевой фасолью, причем стручки

фасоли разместить посередине тарелки.

Полить блюдо соусом, который образовался при тушении помидоров.

Баклажаны, фаршированные шампиньонами

Ингредиенты:

500 г баклажанов, 400 г шампиньонов, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. молотых сухарей, 3 дольки чеснока, соль, перец.

Способ приготовления:

Баклажаны почистить, разрезать пополам. Из середины удалить часть мякоти. Обе части посолить и дать полежать 30 минут, чтобы выделился сок, затем панировать их в муке и пожарить.

Вынутую из баклажана мякоть порубить, смешать с нарезанными шампиньонами и поджарить.

Заправить солью, перцем, растертым чесноком.

Подготовленные баклажаны наполнить фаршем, посыпать тертыми сухарями, полить растопленным маслом и запекать.

Баклажаны со свежими грибами и луком

Ингредиенты:

500 г баклажанов, 1 00 г свежих грибов, 2 ст. л. жира, 1,5 столовой ложки пшеничной муки, 2 луковицы, 250 г помидоров, 4 ст. л. сметаны, 1 ст. л. мелко нарезанного укропа, соль, перец.

Способ приготовления:

Нарезанные кружочками подготовленные баклажаны и помидоры посыпать солью, перцем, обвалять в пшеничной муке и обжарить с обеих сторон до румяного цвета.

Репчатый лук мелко порубить и поджарить.

Добавить очищенные, промытые и нарезанные свежие грибы, соль, перец и продолжать жарить до готовности грибов. После этого влить сметану и довести до кипения.

При подаче на стол на блюдо или тарелку уложить попеременно поджаренные баклажаны и помидоры, а сверху — грибы с луком и сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Мусака

Ингредиенты:

4 средних баклажана, 250 г отварной баранины, пропущенной через мясорубку, 3 помидора, 3 ст. л. мелко порубленного

репчатого лука, зубчик чеснока, 100 г шампиньонов, 2 яйца, 1 ст. л. лимонного сока, 4 ч. л. соли, 0,5 ч. л. черного перца, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Три баклажана разрезать вдоль, не повреждая кожицы, очистить от сердцевины.

Разогреть на сковороде 2 ст. л. растительного масла. Половинки баклажанов положить в масло серединкой вниз, обжарить, долить 2 ст. л. горячей воды и сок лимона.

Накрыть крышкой и тушить несколько минут.

Ложечкой отделить сердцевину, оставляя кожицу баклажанов.

Четвертый баклажан очистить от кожицы, порезать на полоски толщиной 1,5 см и обжарить.

Лук обжарить, всыпать нашинкованные шампиньоны, несколько минут тушить под крышкой. К тушеным шампиньонам добавить очищенные от кожицы и порезанные помидоры, тушеные баклажаны, измельченное мясо, растертый чеснок, 2 ст. л. порезанной зелени петрушки, соль, перец. Тушить несколько минут.

Полученную массу остудить, размешать с сырыми яйцами.

Форму смазать растительным маслом и всю выстелить шкурками баклажанов кожицей вниз так, чтобы шкурки выступали поверх краев формы. Сверху выложить полученную массу и кусочки баклажана. Шкурки баклажанов с краев завернуть и прикрыть ими массу в форме.

Если не все удастся накрыть, можно прикрыть фольгой.

Форму поставить в емкость с горячей водой — и в духовку. Выпекать 1,5 часа.

Вынуть из духовки, подождать 10 минут и выложить на круглое блюдо.

Подавать горячим с томатным соусом.

Кабачки, фаршированные грибами

Ингредиенты:

4 небольших кабачка, 4 ст. л. муки, 200 г свежих белых грибов, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. рубленой зелени укропа, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Кабачки очистить от кожицы, нарезать толстыми кружками — 4–5 см, удалить из них семена и часть мякоти, придав вид чашечки. Отварить до полуготовности в подсоленной воде. Затем откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, наполнить кабачки

грибным фаршем, запанировать в муке и поджарить на сковороде. Подавать, посыпав укропом.

Фарш: грибы нарезать ломтиками, поджарить, добавить поджаренный лук, сметану и проварить.

Кабачки жареные с помидорами и грибами

Ингредиенты:

500 г кабачков, 1 яйцо, 2 ст. л. молока, 3 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана растительного масла, 1 стакан сметаны, 5–6 свежих грибов или 5–6 сушеных, 3–4 свежих помидора, зелень укропа, соль.

Способ приготовления:

Срезать у кабачков кожицу (молодые кабачки можно использовать с кожицей), нарезать кружочками (толщиной не менее 1 см), посолить.

Яйцо хорошо смешать с молоком, обвалять в этой смеси кружочки кабачков, запанировать мукой и обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом.

Свежие грибы очистить, нарезать ломтиками, обжарить, добавить сметану и довести до готовности.

Если грибы сушеные, то их следует отварить, нашинковать, залить сметаной и потушить. Помидоры слегка обжарить на сливочном масле.

На каждый кусочек жареных кабачков положить грибы в сметане и сверху половинки жареных помидоров.

Подавая на стол, обсыпать мелко рубленой зеленью петрушки. В соуснике подать сметану.

Рис с ветчиной, цукини, грибами и морковью

Ингредиенты:

2 стакана воды, 1 стакан риса, 200 г цукини, 200 г тонких ломтиков постного бекона, 1 луковица, 1 морковь, 3,5 столовой ложки растительного масла, 50 г свежих белых грибов, 3 куриных бульонных кубика, 1 ч. л. соли, 2 горошины черного перца.

Способ приготовления:

Лук нарезать крупными кусками, уложить вместе с беконом и маслом в большую посуду и тщательно перемешать. Тушить 20 минут.

Растворить бульонные кубики в кипятке, залить рис, добавить лук и бекон, мелко нарезанные цукини, морковь, грибы, соль и перец.

Готовить, не перемешивая, до полного испарения жидкости.

Перед подачей на стол перемешать рис вилкой.

Овощное ассорти с грибами

Ингредиенты:

200 г спаржевой фасоли, 200 г картофеля, 200 г баклажанов, 200 г спелых томатов, 200 г свежих грибов, 200 г сметаны, 100 г растительного масла.

Способ приготовления:

Грибы отварить и обжарить на растительном масле. Картофель нарезать кружочками и слегка обжарить. Баклажаны и томаты нарезать крупными кусками и обжарить. Спаржевую фасоль бланшировать 2–3 минуты.

Все подготовленные овощи соединить с грибами, уложить на противень, залить сметаной и запечь в духовке. Подавать с чесночно-сметанным соусом.

Запеченный шпинат с грибами

Ингредиенты:

1 кг свежего шпината, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 4 ст. л. растительного масла, соль, молотый черный перец, тертый мускатный орех, 500 г свежих грибов, 200 г сыра («рокфор»), тимьян.

Способ приготовления:

Шпинат помыть. Порубить очищенные лук и чеснок. Разогреть в кастрюле 2 ст. л. масла. Потушить в нем лук и чеснок до прозрачности.

Добавить обсушенный шпинат и приправить солью, перцем и мускатным орехом. Непродолжительное время все это тушить, пока шпинат не размякнет.

Грибы почистить, крупно порубить и слегка поджарить в оставшемся подогретом масле. Приправить их солью, перцем и нарубленным тимьяном. Сыр нарезать ломтиками. Шпинат и грибы выложить слоями в плоскую форму для запекания и обложить ломтиками сыра. Запекать около 5 минут в гриле.

Готовую запеканку перед подачей можно слегка посыпать тертым сыром.

Ризотто с шафраном

Ингредиенты:

1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 200 г шампиньонов, 1 корень сельдерея, 1,5 чашки риса, 3 чашки куриного бульона,

соль, 1 г (на кончике ножа) шафрана, 1 лимон.

Способ приготовления:

Луковицу мелко порубить, обжарить на разогретом растительном масле. Шампиньоны нарезать пластинками, сельдерей мелко порубить, все обжарить вместе с луком. Добавить рис, бульон и шафран и тушить 18 минут.

Закуска из шпината с ветчиной и помидорами

Ингредиенты:

2 помидора, 150 г шпината, 50 г пошехонского сыра, 50 г ветчины, 50 г шампиньонов, 50 г зеленого консервированного горошка, 1 желток яйца, 1 ст. л. зелени, 7 г растительного масла, 1 зубчик чеснока, 0,5 ч. л. соли, 1 ч. л. лимонной цедры, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Смешать желток, растительное масло, нарезанную зелень и толченый чеснок. Шпинат уложить в форму, посолить, поперчить и поставить печь в духовку.

Шампиньоны нарезать ломтиками, ветчину — соломкой, помидоры — полукружиями.

Все выложить на шпинат, залить желтковой смесью и посыпать тертым сыром. Запекать в режиме «гриль» до полной готовности.

Перед подачей на стол украсить зеленым горошком.

Грибная шуба

Ингредиенты:

Сырая свекла и морковь в равных количествах, немного грибов, майонез, тертый сыр.

Способ приготовления:

Потереть на крупной терке свеклу и морковь и по отдельности обжарить на сковороде. Затем уложить на блюдо так: свекла — легкий слой майонеза — морковь — опять майонез. Потом взять такую же порцию лука, порезать его и обжарить вместе с грибами. Их нужно совсем немного.

Это и будет верхний, самый последний слой. Через 20 минут хорошенько пропитавшимся блюдом можно удивлять гостей!

Все залить майонезом, перед подачей на стол посыпать тертым сыром.

Грибы под шубой

Способ приготовления:

Это сытное и изысканное блюдо.

1-й слой — 2 отварные картофелины потереть на терке;

2-й слой — мелко порубить 2 средние луковицы;

3-й слой — потереть на терке 3–4 сваренных вкрутую яйца;

4-й слой — мелко рубленые маринованные грибы;

5-й слой — рубленое отварное мясо (говядина, свинина, можно использовать даже птицу);

6-й слой — потереть на терке две отварные морковки;

7-й слой — потереть на терке 2–3 плавленых сырка. Каждый слой слегка смазать майонезом, сверху башню полить им обильно.

Блюда с капустой

Капуста, тушенная с лисичками

Ингредиенты:

1 кг капусты квашеной или свежей, 500–600 г лисичек, 3–4 ст. л. подсолнечного масла, 2 луковицы, 1 ст. л. муки, 0,5 стакана сметаны, соль, уксус, перец.

Способ приготовления:

Квашеную капусту промыть в воде, отжать и тушить, а свежую нашинковать, перетереть с солью и уксусом, дать немного постоять и тушить на подсолнечном масле до полуготовности.

Лисички перебрать, хорошо промыть и жарить на подсолнечном масле также до полуготовности, затем смешать с капустой. На подсолнечном масле пассеровать мелко нарезанный лук, всыпать 1 столовую ложку поджаренной муки, добавить сметану, довести до кипения и влить в капусту с грибами. Перемешать и тушить 10–15 минут.

Бигос с грибами

Ингредиенты:

1 кг свежей капусты, 10 свежих или сухих грибов, 3 моркови, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 3 г лимонной кислоты, соль.

Способ приготовления:

Капусту обварить кипятком, положить в кастрюлю, добавить нарубленные грибы (сухие предварительно замочить), лимонную кислоту и поставить тушить. Морковь очистить, мелко нашинковать и отварить в небольшом количестве подсоленной воды.

Влить отвар с морковью в капусту и тушить еще полчаса. В конце тушения добавить масло, растертое с мукой.

Бигос по-польски

Ингредиенты:

1 кочан белокочанной капусты (2 кг), 500 г колбасы, 500 г мясных консервов, 2 сушеных гриба, 500 г жирной свинины, 100 г чернослива, лавровый лист, сахар, соль, перец.

Способ приготовления:

Нашинкованную капусту посолить, обмять руками, чтобы

пустила сок, затем добавить горячей воды, положить промытые грибы и тушить 20 минут, не накрывая. Свинину нарезать мелкими кубиками и поджарить с мелко нарезанным луком.

Когда капуста будет почти готова, положить в нее жареную свинину, мясные консервы, колбасу, нарезанную кружочками, и тушить на слабом огне еще 30 минут. Затем добавить сваренный в подслащенной воде и нарезанный соломкой чернослив, соль, перец, лавровый лист и тушить до полного испарения жидкости. Если бигос недостаточно острый, можно добавить в него капустный рассол.

Подать в посуде, в которой бигос тушился, обернув ее полотенцем.

Капуста «по-охотничьи»

Ингредиенты:

500 г капусты, 750 г картофеля, 250 г свежих грибов, 50 г шпика, 30 г муки, бульон, соль, перец.

Способ приготовления:

В кастрюлю положить слоями вареный картофель, крупно нарезанную капусту и слегка потушенные грибы. Растопить нарезанный мелкими кусочками шпик и слегка обжарить в нем муку.

Постепенно, при непрерывном помешивании, добавлять горячий бульон, пока не получится густой соус.

Добавить соль, перец и залить соусом картофель, капусту и грибы. Закрыть крышкой и тушить до готовности. (Вместо свежих грибов можно использовать сушеные.)

Столичная запеченная солянка

Ингредиенты:

0,5 кг мяса (мякоть), 1 кг квашеной капусты, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 2 средние луковицы, 4-5 небольших соленых или маринованных огурцов, 100 г маринованных грибов, 0,5 стакана мясного соуса или бульона, 10 оливок, соль.

Способ приготовления:

Мелко нарезанный лук слегка обжарить на сливочном масле, добавить капусту и тушить в течение часа, пока она не станет мягкой. Затем заправить мукой, подсушенной в духовке.

Мелко нарезать отваренное мясо.

В форму для запекания, смазанную сливочным маслом, уложить слоями капусту и мясо. Положить сверху мелко

нарезанные соленые или маринованные огурцы, грибы, оливки и полить соусом или бульоном. Форму закрыть крышкой и поставить в духовку на 45 минут.

Лазанки с капустой

Ингредиенты:

500 г квашеной капусты, 1,5 стакана пшеничной муки, 3 ст. л. растительного масла, 15 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 ст. л. панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления:

Сушеные грибы замочить в воде на 6–8 часов (можно на ночь).

Из муки, растительного масла и воды замесить крутое тесто. Оно должно быть хорошо вымешано. Тесто раскатать полосками, подсушить. Затем скатать рулетиком, разрезать полосками, а потом еще и поперек — чтобы получились квадратики и ромбики. Оставить их на столе подсыхать.

Воду вскипятить, посолить и сварить лазанки в подсоленной воде, как обычные макароны. Воду слить, промыть лазанки холодной кипяченой водой, а после полить ложкой масла.

Грибы варить 40 минут в той самой воде, в которой они были замочены. Готовые грибы и репчатый лук мелко покрошить, измельчить квашеную капусту.

Лук обжарить на сковороде, добавить грибы и капусту и тушить под крышкой до полной мягкости (примерно 1 час). Когда жидкость вся выпарится, влить бульон, в котором варились грибы, заправить солью и перцем.

Смешать лазанки с горячей массой из жареной капусты и грибов.

Блюдо готово. Но оно будет вкуснее, если посыпать лазанки панировочными сухарями и запечь в духовке.

Голубцы с грибами и яйцами

Ингредиенты:

300 г капусты, 200 г свежих грибов, 30 г репчатого лука, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, 80 г сметаны, 10 г зелени петрушки.

Способ приготовления:

Отварить капустные листья до полуготовности. Нашинковать лук, поджарить его в масле, добавить шинкованные грибы и жарить еще 10–12 минут, после чего добавить рубленую зелень петрушки и крутое рубленое яйцо. Нафаршировать голубцы, залить их сметаной и запечь.

Голубцы со свежими белыми грибами

Ингредиенты:

300 г свежих грибов, 1 кочан капусты (500–600 г), 2 моркови, 1 корень петрушки, 100 г масла, перец, соль.

Способ приготовления:

Кочан белой капусты почистить, помыть, вырезать из него кочерыжку и варить 10–15 минут. Затем охладить, разобрать на отдельные листья, толстые края отбить тупкой для размягчения или срезать слой с толстого края.

Одновременно варить для фарша грибы, морковь и корень петрушки в течение 10–15 минут.

Грибы, морковь и петрушку откинуть на решето и приготовить фарш, нашинковав их и добавив соль и перец. Из отвара приготовить соус, разведя в нем поджаренную в жире муку (муку жарить до тех пор, пока она не станет светло-коричневой).

На подготовленные капустные листья положить фарш, завернуть их в виде рулетов, положить на сковороду и обжарить с обеих сторон. Затем сложить их в глубокую посуду, залить соусом, накрыть крышкой и тушить в духовке.

При подаче на стол голубцы уложить на мелкую тарелку, залить грибным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Голубцы с рисом и грибами

Ингредиенты:

1 кочан капусты (1–2 кг), 4–5 сушеных грибов, 200 г риса, 10 г сливочного масла, 100 г маргарина, 100 г сметаны, 1 ст. л. муки, 2–3 луковицы, 1 корень петрушки, соль, молотый перец.

Способ приготовления:

Грибы промыть и сварить в 3 стаканах воды. Рис перебрать, промыть, залить кипятком и оставить для набухания.

У капусты вырезать кочерыжку, затем опустить кочан в кипящую воду и варить на слабом огне, постепенно снимая с него листья, которые становятся мягкими. Срезать с листьев утолщения, на каждый положить начинку, завернуть конвертом и сложить в посуду, дно которой выстлать капустными листьями, чтобы голубцы не пригорели.

Сверху голубцы тоже покрыть капустными листьями, посолить, залить кипятком (на четверть высоты кастрюли), накрыть крышкой и варить на слабом огне 2 часа. Затем влить сметану и поставить в духовку для запекания. Подать, полив растопленным сливочным маслом. Отдельно в соуснике подать

соус.

Начинка: мелко порезанный лук слегка обжарить на маргарине, добавить мелко нарезанные отваренные грибы, корень петрушки, натертый на крупной терке, перемешать с рисом, всыпать соль, перец.

Соус: муку поджарить на маргарине до золотистого цвета, влить грибной отвар, вскипятить. После этого снять с огня, посолить, добавить 1 столовую ложку сметаны и перемешать.

Блюда с картофелем

Картофель, тушеный с лисичками

Ингредиенты:

600 г картофеля, 500 г лисичек, 1 луковица, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

Очищенные и промытые грибы отварить в подсоленной воде, затем мелко порезать, добавить нашинкованный лук, нарезанный небольшими ломтиками картофель, влить грибной отвар и тушить на небольшом огне около часа.

В конце тушения добавить масло.

Картофель, тушеный с грибами и салом

Ингредиенты:

8 картофелин, 3 луковицы, 400 г свежих или 50 г сушеных грибов, 120 г шпика, зелень, специи, соль.

Способ приготовления:

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сале (шпик) вместе с луком. Очищенный картофель нарезать крупными дольками, обжарить и положить вместе с поджаренными грибами в утятницу, залив водой доверху. Добавить соль, лавровый лист, перец, стебли петрушки и, накрыв утятницу крышкой, тушить на слабом огне.

При подаче на стол удалить лавровый лист, а картофель посыпать мелко нарезанной зеленью.

Картофель можно приготовить и с сушеными грибами.

В этом случае грибы нужно предварительно замочить, отварить, нарезать, а затем обжарить.

Грибной отвар можно использовать для тушения картофеля.

Грибы на сковороде

Ингредиенты:

Картофель, сваренный в мундире (количество по желанию), 3 луковицы, 250 г шампиньонов, 1 ст. л. соевого масла, соевый соус, перец, соль, петрушка, 1 ст. л. поджаренных кунжутных семян.

Кефирный соус: 100 мл кефира, 1 долька чеснока, петрушка.

Способ приготовления:

Очистить от кожуры сваренный в мундире картофель, нарезать его кружочками. Очистить, промыть и нарезать колечками 3 молодые луковицы. Очистить и нарезать пластинками 250 г шампиньонов. Разогреть на сковороде 1 столовую ложку соевого масла, потушить в нем лук, картофель и грибы.

Добавить соевый соус, перец, соль и мелко нарубленную петрушку.

Посыпать 1 чайной ложкой кунжутных семян. Очень подойдет для этого блюда кефирный соус: раздавленную дольку чеснока и мелко порубленную петрушку залить кефиром и перемешать.

Жаренка рыбная с картофелем (в горшочке)

Ингредиенты:

6 картофелин, 300 г филе окуня, 2 луковицы, 2 ст. л. масла, 30 г сушеных грибов, 4 ст. л. сметаны, 2 ст. л. муки, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления:

Филе окуня нарезать кубиками, запанировать в муке и обжарить. Отварить предварительно замоченные сушеные грибы, мелко нарубить и обжарить с луком. Очищенный картофель нарезать кубиками и слегка обжарить. В горшочек положить слоями картофель, обжаренную рыбу, грибы, лук, а сверху снова картофель. Полить сметаной и рыбным бульоном, посолить и тушить в духовке до готовности. При подаче на стол посыпать нарубленной зеленью петрушки.

Картофель по-польски, запеченный с яйцами и грибами

Ингредиенты:

1 кг картофеля, 4–5 яиц, 30 г сушеных грибов или 250 г свежих, 20 г тертого белого хлеба, 75 г лука, 100–200 г сметаны, 40 г жира, соль, перец черный.

Способ приготовления:

Картофель вымыть, сварить в кожуре, очистить, нарезать кружками. Грибы сушеные вымыть, замочить в воде на 2 часа и вымыть вновь, сварить так, чтобы осталось мало бульона (варить около 2 часов), бульон отцедить, грибы нарезать. Лук нарезать мелкими кубиками, поджарить на жире до светло-золотистого цвета. Яйца сварить вкрутую, нарезать кружочками. Низкую кастрюлю смазать жиром, посыпать тертым хлебом. Уложить слой картофеля, посолить, посыпать луком, грибами, уложить слой

яиц, посолить, посыпать перцем, снова слой картофеля и так 2–3 раза. Верхним должен быть слой картофеля. Залить сметаной, смешанной с бульоном от грибов. Поставить в духовку и запечь. Когда края запеканки зарумянятся, вынуть посуду и опрокинуть запеканку на блюдо.

Картофель жареный с луком и грибами

Ингредиенты:

10 картофелин, 600 г свежих грибов или 70 г сушеных, 3 луковицы, 1,5 стакана топленого сливочного масла, соль, зелень.

Способ приготовления:

Сырой очищенный картофель нарезать соломкой, положить в холодную воду на 10 минут, затем промыть и обсушить. Переложить на сковороду с сильно разогретым жиром, разровнять, чтобы весь картофель был покрыт жиром, и жарить при периодическом помешивании до образования румяной корочки. Готовый картофель переложить на дуршлаг, дать жиру стечь, посолить.

Свежие грибы и репчатый лук поджарить отдельно.

Если грибы сушеные, их отварить, нарезать соломкой и обжарить.

Подготовленный жареный картофель перемешать с луком и грибами.

Подать к столу, посыпав рубленой зеленью.

Картофель, запеченный с луком и грибами

Ингредиенты:

8–10 картофелин, 5–8 свежих грибов, 1 стакан сметаны, 2 луковицы, 0,3 стакана тертого сыра или панировочных сухарей, 2–3 ст. л. топленого масла, соль, зелень.

Способ приготовления:

Отварной картофель обсушить и нарезать кружочками. Жареные грибы измельчить и смешать с шинкованным обжаренным луком, посолить. Форму смазать топленым маслом, уложить слой картофеля, на него — слой лука с грибами, сбрызнуть маслом и сверху положить еще один слой картофеля. Залить картофель ровным слоем сметаны, обсыпать тертым сыром или панировочными сухарями и запечь в духовке так, чтобы сыр расплавился и слегка зарумянился.

К этому блюду хорошо подать свежие овощи.

Грибы, запеченные с картофелем, помидорами и

Ингредиенты:

400 г свежих грибов, 10 картофелин, 1 помидор, 2 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 1 ст. л. тертого сыра, 1 стакан сметанного соуса, 2 яблока, соль.

Способ приготовления:

Очищенные грибы отварить, откинуть на дуршлаг, нарезать и жарить на масле вместе с шинкованным луком. Жареные кусочки картофеля смешать с тонко нарезанными сырыми яблоками и положить на сковороду. В центре уложить жареные грибы, а на них — половинки обжаренных в масле помидоров.

Все заправить сметанным соусом и поджаренным луком, посыпать тертым сыром и запечь.

Картофель, запеченный с ветчиной и шампиньонами**Ингредиенты:**

10 картофелин, 80 г ветчины, 150 г шампиньонов, 20 г сыра, 1,5 луковицы, 4 ст. л. масла, 1 стакан сметанного соуса, зелень, соль.

Способ приготовления:

Лук и шампиньоны очистить, промыть, нарезать соломкой и поджарить отдельно. Затем соединить их с мелко нарезанной и обжаренной ветчиной, заправить сметанным соусом, приготовленным с добавлением грибного отвара, и тушить 10–15 минут.

Вареный картофель нарезать ломтиками, поджарить на масле, залить сметанным соусом, соединить с шампиньонами и ветчиной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. При подаче на стол полить маслом и посыпать зеленью.

Картофель, фаршированный грибным фаршем с хлебом**Ингредиенты:**

10 картофелин, 200 г черствого пшеничного хлеба, 9 сушеных грибов, 50 г растительного масла или маргарина, 40 г лука, 100 г грибного соуса, перец молотый, соль.

Способ приготовления:

Картофель очистить и отварить, срезать «крышечку» и осторожно ложечкой вынуть часть мякоти.

Хлеб нарезать мелкими кубиками и обжарить на масле. Грибы отварить, пропустить через мясорубку с пассерованным

луком, специями, соусом. Перед фаршированием перемешать с хлебом. Картофель нафаршировать этой смесью.

Грибное рагу

Ингредиенты:

250 г любых грибов, 2–3 небольшие картофелины, 1 кофейная чашка риса, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. томатного пюре, 40 г сливочного масла, свежая зелень, перец, соль.

Способ приготовления:

Крупно нарезать грибы (например, свежие или замороженные шампиньоны) и промыть их под струей проточной воды. Потушить грибы на сливочном масле примерно 15 минут в большой сковороде с высокими бортиками.

Посолить и залить 3 кофейными чашками горячей воды, в которой развести 1 столовую ложку томатного пюре. Довести полученную смесь до кипения. В это время приготовить картофель, почистить его и нарезать небольшими кубиками, которые добавить к грибам. Затем, примерно через 5 минут, засыпать рис, предварительно перебрав его и промыв в холодной проточной воде. Готовить на слабом огне около 20 минут. Теперь откинуть на дуршлаг консервированный зеленый горошек, дать ему стечь и положить в рагу. Через 5 минут блюдо готово. Посыпать его зеленью и молотым перцем. Грибное рагу можно готовить как в обычные дни, так и в качестве основного горячего блюда для праздничного стола.

Жаренка

Ингредиенты:

6 картофелин, 300 г говядины, 150 г свежих или 40 г сушеных грибов, 1 ст. л. масла, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. л. сметаны, 2 ч. л. томат-пюре, 1 ч. л. муки, 40 г шпика, зелень, соль.

Способ приготовления:

Нарезать говядину небольшими кусками, морковь и лук — кубиками, а сырой картофель — ломтиками. Все отдельно обжарить. Грибы отварить, мелко изрубить и также поджарить. Пшеничную муку поджарить отдельно до коричневого цвета. Подготовленные продукты сложить в утятницу, залить доверху грибным бульоном, добавить сметану, соль, накрыть крышкой и тушить. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью.

Картофельные оладьи с грибами

Ингредиенты:

500–600 г очищенного картофеля, 150 г свежих грибов, 2 луковицы, 1 средняя морковь, 1 яйцо, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. с горкой муки, 80–100 г жира.

Способ приготовления:

Картофель и одну луковицу натереть на мелкой терке. Грибы, вторую луковицу и морковь обжарить, добавить в тертый картофель вместе с мукой, яйцом, сметаной. Массу перемешать и жарить оладьи на хорошо разогретой сковороде, добавив свиной жир или растительное масло.

Картофельные оладьи, фаршированные грибами

Ингредиенты:

12 картофелин, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, 0,5 стакана грибного бульона, соль.

Фарш: 30 г сушеных грибов, 80 г шпика, 2 луковицы.

Способ приготовления:

Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить муку, соль и все перемешать.

Сушеные грибы тщательно промыть и замочить в воде на 2 часа, затем сварить. Отваренные грибы мелко изрубить.

Сало (шпик) нарезать мелкими кубиками, поджарить, добавить мясной или грибной бульон, чтобы фарш был более сочным.

На сковороду с разогретым жиром выложить ложкой в виде лепешек картофельную массу, сверху фарш, а затем опять картофельную массу.

Оладьи обжарить с обеих сторон, переложить в горшочек, залить сметаной и довести до готовности в духовке.

Картофельные зразы с грибами

Ингредиенты:

1 кг картофеля, 2 луковицы, 2 сырых яйца для теста и 2 вареных для начинки, 500 г грибов, растительное масло, соль, перец.

Способ приготовления:

Картофель отварить, протереть в горячем виде, соединить с сырыми яйцами и перемешать, пюре разделить в виде круглой лепешки.

На середину положить фарш (пассерованный репчатый лук,

смешанный с нашинкованными отварными грибами и рублеными яйцами), края лепешки завернуть.

Изделиям придать овальную форму. Затем зразы запанировать в сухарях и обжарить на сковороде с двух сторон.

Олимпийские котлеты по-болгарски

Ингредиенты:

4–5 картофелин, 2 луковицы, 1 морковь, 1 стакан зеленого горошка, 1 стакан обжаренных грибов, 0,5 стакана отваренного риса, 3 яйца, 2–3 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. панировочных сухарей и муки, соль.

Способ приготовления:

Отваренный картофель обсушить и протереть горячим. Одновременно морковь и лук, нарезанные мелкими кубиками, потушить на растительном масле. Когда лук станет мягким, положить зеленый горошек, мелко нарезанные и обжаренные грибы и снова потушить.

В остывшую смесь добавить отваренный рассыпчатый рис, протертый картофель, рубленую зелень петрушки, яйцо, перец, соль по вкусу. Все перемешать, сделать котлеты, запанировать их в муке и сухарях, смазать взбитыми яйцами и поджарить.

К котлетам подать зеленый салат.

Котлеты картофельные с грибным соусом

Ингредиенты:

500 г картофеля, 8 яичных желтков, 50 г сухарей или пшеничной муки, 50 мл растительного масла.

Соус: 60 г сухих грибов, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы.

Способ приготовления:

Горячий отварной картофель пропустить через мясорубку и смешать с яичными желтками. Из этой массы сделать котлеты и обваливать их в сухарях или муке. Обжарить с двух сторон на сковороде и поставить на 10–15 минут в духовку.

Соус: промытые сухие грибы замочить в 3 стаканах холодной воды на 2–3 часа, а затем сварить без соли в той же воде.

2 ст. л. муки и столько же масла поджарить до светло-коричневого цвета и развести двумя стаканами процеженного грибного бульона.

Полученный соус варить при слабом кипении 15–20 минут.

Мелко нарезанный репчатый лук поджарить, добавить нашинкованные грибы и еще раз прожарить все вместе, затем

переложить все в соус, прибавить соль и прокипятить.

Бабка картофельная с грибами

Ингредиенты:

2 кг тертого картофеля, 200 г копченого сала, 0,5 кг отваренных и мелко порезанных сушеных грибов, 2 яйца, 2 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления:

В тертый картофель всыпать молотый перец, положить грибы, посолить, добавить шкварки с мелко нашинкованным обжаренным репчатым луком. Все перемешать, вбить яйца и еще раз вымесить.

Массу уложить на подготовленный противень и запекать в духовке около часа.

Пирожки из картофеля с грибами и печенкой

Ингредиенты:

4 крупные картофелины, 50 г растительного масла, 1 небольшая луковица, 1 пучок петрушки, 3 яйца, 50 г молотых сухарей, 50 г муки для обваливания, соль.

Фарш: 200 г грибов, 200 г говяжьей или свиной печени, лимонный сок, соль, перец, растительное масло.

Способ приготовления:

Сваренный в кожуре картофель очистить и пропустить через мясорубку. Лук и мелко нарубленную петрушку поджарить в разогретом растительном масле, посолить, добавить картофель, все вместе нагревать при непрерывном помешивании, пока смесь не превратится в пасту. Оставить для охлаждения, после чего добавить желтки двух яиц.

Полученную массу тщательно вымесить и раскатать в пласт толщиной в три пальца на разделочной доске, смазанной растительным маслом. Стаканом вырезать из теста цилиндры, обваливать в муке, взбитом яйце и сухарях.

Фарш: в сильно разогретом растительном масле поджарить нарезанную маленькими кусочками печенку, а затем грибы. Добавить лимонный сок, перец и заправить солью.

Обжарить заготовки из картофельного теста на сковороде с обеих сторон. Острым ножом срезать верхушки, чайной ложкой вынуть часть содержимого и в получившиеся углубления положить фарш. Пирожки покрыть срезанными верхушками и тотчас же подавать к столу.

Гренки картофельные с грибами

Ингредиенты:

12 картофелин, 20 г сушеных грибов, 1 яйцо, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

Картофель тщательно промыть, сварить в кожуре до полуготовности, очистить и пропустить через мясорубку. Картофельную массу посолить.

Грибы сушеные промыть в теплой воде. Замочить в трех стаканах холодной воды, оставить на 2–3 часа и сварить в этой же воде без добавления соли.

Отваренные грибы мелко нарезать и обжарить, положить в картофельную массу, добавить яйца, перемешать до тягучей консистенции.

Полученную массу раскатать на столе, посыпанном мукой, до толщины 1 см, нарезать на отдельные полоски и разделать в виде жгутов диаметром 3–4 см. Затем нарезать их ножом и обжарить в масле до золотистого цвета. Отдельно к гренкам подать грибной соус.

Блюда из казана

Грибы с картофелем

Ингредиенты:

200 г грибов (белых, подберезовиков, подосиновиков), 150 г картофеля, 150 г репчатого лука, 40 мл растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления:

Грибы промыть, разрезать пополам и обжарить в казане в разогретом масле до полуготовности. В казан добавить вымытый, очищенный и нарезанный кусочками картофель, очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, посыпать солью и перцем и тушить 30 мин.

Шампиньоны с картофелем

Ингредиенты:

600 г шампиньонов, 500 г картофеля, 300 г репчатого лука, 80 мл растительного масла, 100 мл соевого молока, 100 мл овощного бульона, майоран, базилик, паприка, соль, перец.

Способ приготовления:

Шампиньоны промыть, разрезать на четыре части, посыпать перцем и солью, оставить на 10–20 мин, затем жарить, используя половину масла, с вымытым, очищенным и мелко нарезанным луком 5–7 мин.

Картофель очистить, помыть, нарезать кубиками и жарить на оставшемся масле до полуготовности. Затем картофель и грибы выложить слоями в казан, пересыпая каждый слой пряностями, добавить соевое молоко, влить овощной бульон так, чтобы он едва покрывал картофель и грибы, и тушить 40–50 мин.

За 10 мин до готовности посыпать блюдо оставшейся зеленью.

Шампиньоны с картофелем и зеленым горошком

Ингредиенты:

250 г шампиньонов, 100 г зеленого горошка, 200 г картофеля, 150 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 1 пучок кинзы, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления:

Грибы промыть, очистить, мелко нарезать, выложить в казан,

залить 700 мл воды и тушить 20 мин. Затем добавить очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук, растительное масло, посыпать солью и перцем и тушить еще 15 мин.

Картофель помыть, отварить в мундире, затем очистить, нарезать кубиками и положить в казан.

Добавить зеленый горошек, вымытую и мелко нарезанную зелень и тушить еще 7 мин.

Шампиньоны с болгарским перцем и рисом

Ингредиенты:

200 г шампиньонов, 100 г репчатого лука, 200 г болгарского перца, 40 г риса, 50 мл растительного масла, 200 мл овощного бульона, соль, перец красный молотый, перец черный молотый.

Способ приготовления:

Лук очистить, помыть, измельчить и обжарить в разогретом масле. Болгарский перец помыть, удалить плодоножки и семена и нарезать кольцами. Грибы промыть, очистить и разрезать пополам.

Все овощи выложить в казан, слегка обжарить, залить овощным бульоном, посыпать солью и перцем, тушить 20–30 мин и добавить рис. После этого тушить на слабом огне до готовности.

Шампиньоны с сыром по-итальянски

Ингредиенты:

500 г шампиньонов, 100 г тертого сыра, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 40 г сметаны, 2 лавровых листочка, 1 пучок укропа, соль, перец.

Способ приготовления:

Промытые и очищенные грибы и вымытый и очищенный лук нарезать мелкими кубиками, выложить в казан, влить растительное масло и жарить 5 мин, постоянно помешивая. Посыпать солью и перцем, добавить лавровый лист, сметану, влить 1 стакан горячей воды и тушить 50–60 мин. За 5 мин до готовности блюдо посыпать вымытым и измельченным укропом и сыром.

Грибы с фасолью и соевым мясом

Ингредиенты:

250 г белых грибов, 500 г соевого мяса, 300 г белой стручковой фасоли, 40 мл растительного масла, 200 г репчатого

лука, 200 г помидоров, 60 г томатной пасты, 30 г пшеничной муки, 100 мл соевого молока, 1 пучок укропа, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления:

Подготовленное мясо нарезать кубиками и жарить на масле с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком и вымытыми и нарезанными кружками помидоров до полуготовности, затем добавить подготовленную фасоль, посыпать солью и перцем, влить 400 мл горячей воды и тушить 30 мин.

Грибы промыть, нарезать ломтиками и тушить в небольшом количестве воды, затем добавить томатную пасту, соевое молоко, все тщательно перемешать, посыпать мукой и тушить еще 5 мин.

Смесь положить в казан, все тщательно перемешать, посыпать вымытой и измельченной зеленью и тушить еще 5 мин.

Грибы с коньяком по-французски

Ингредиенты:

500 г белых грибов, 200 г соевого мяса, 40 мл растительного масла, 150 г репчатого лука, 100 мл коньяка, 200 мл красного сухого вина, 1 лавровый лист, 20 г толченого чеснока, 30 г пшеничной муки, тимьян, соль, перец.

Способ приготовления:

Подготовленное соевое мясо разрезать на порционные куски и обжарить в масле.

В казане потушить промытые, очищенные и мелко нарезанные грибы с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком и толченым чесноком. Затем добавить мясо, долить коньяк, посыпать мукой, добавить лавровый лист, тимьян, посыпать перцем и солью.

Все тщательно перемешать, долить вино и тушить до готовности.

Шашлык

Шашлык из баранины с грибами

Ингредиенты:

1500–2000 г баранины, 2000 мл молочной сыворотки, 300 г грибов (белых и боровиков), 200 г помидоров, 200 мл столового уксуса, 200 мл вина, 100 мл растительного масла, 100 мл сока крыжовника, 60 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 2 лимона, 1 корень сельдерея или петрушки, 1 пучок прян ой зелени, 1 пучок полыни, кардамон, укроп, соль, специи.

Способ приготовления:

Лук, чеснок и корень сельдерея или петрушки очистить, помыть и мелко порубить. Зелень помыть, часть измельчить, часть оставить для украшения.

Лимоны и помидоры помыть и нарезать кружками.

Грибы почистить, промыть и нарезать кусочками.

Баранину промыть, нарезать крупными кусками и вымачивать в течение 5–6 ч в маринаде, приготовленном из сыворотки, уксуса, вина, сока крыжовника, растительного масла, лука, чеснока, корня сельдерея или петрушки, специй, соли и зелени.

Подготовленное мясо нанизать на шампуры попеременно с луком, кружками лимона, помидоров, грибами, смазать растительным маслом и готовить над раскаленными углями. Мясо поливать каждые 3–4 мин соком и вином. Под шампуры поставить противень, а на угли положить пучок полыни и по 2–3 зернышка кардамона и укропа.

При желании на шампуры можно надеть свежие огурцы, кабачки, баклажаны, кусочки тыквы, ветчину, ломтики шпика.

Шашлык из телятины с грибами

Ингредиенты:

500 г вареной телятины, 300 г вареного вымени, 200 г маринованных шампиньонов, 1 пучок петрушки, соль, перец.

Способ приготовления:

Телятину и вымя нарезать небольшими кубиками, посолить, поперчить и нанизать на шампуры попеременно с маринованными шампиньонами.

Жарить шашлык над раскаленными углями, посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Шашлык из телятины с шампиньонами

Ингредиенты:

1000 г телятины, 200 г шампиньонов, 500 мл белого сухого вина, 400 г копченого сала, 100 г репчатого лука, 0,5 пучка укропа, 0,5 пучка петрушки, соль, перец красный молотый, перец черный молотый.

Способ приготовления:

Репчатый лук и грибы очистить и помыть, грибы промыть. Лук нарезать кольцами, грибы — крупными кусочками. Зелень помыть.

Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками, после чего положить в предварительно подготовленную емкость. Куски телятины залить маринадом из вина, смешанного с кольцами лука, солью, красным и черным перцем, и выдержать в течение 2 ч.

На шампуры нанизать попеременно маринованное мясо, кружочки лука, грибы и нарезанное кусочками сало.

Шашлык жарить над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом.

К столу готовый шашлык подать на шампурах, украсив измельченной зеленью.

Шашлык из сердца, почек и грибов

Ингредиенты:

200 г телячьих почек, 400 г телячьего сердца, 200 мл красного сухого вина, 100 г помидоров, 200 г грибов, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления:

Почки очистить от пленки, тщательно промыть в проточной воде и вымачивать в холодной воде 1,5–2 ч.

Сердце разрезать пополам, удалить кровеносные сосуды, пленку и жир, промыть.

Затем почки и сердце нарезать ломтиками толщиной 2–2,5 см, залить красным сухим вином и выдержать в течение 40 мин в прохладном месте.

Грибы очистить и помыть. Помидоры помыть и нарезать дольками. Лук очистить и помыть.

После этого кусочки почек и сердца слегка подсушить чистой салфеткой и нанизать на шампур попеременно с очищенным и нарезанным толстыми кольцами луком, грибами и дольками помидоров.

Перед жареньем смазать шашлык растительным маслом.

Жарить над раскаленными углями до готовности. К столу подать горячим.

Шашлык из баранины с грибами, болгарским перцем и щавелем

Ингредиенты:

2000 г баранины, 700 г свежих грибов, 500 г болгарского перца, 150 мл растительного масла, 1 пучок щавеля, соль, перец.

Способ приготовления:

Баранину очистить от пленок и лишнего жира, промыть, нарезать кусочками, посолить, посыпать перцем. Свежие грибы перебрать, промыть, крупные разрезать пополам, все посолить.

Сладкий перец помыть, очистить от плодоножек и семян и нарезать тонкими кольцами.

Все продукты нанизать на шампуры попеременно. Подготовленный шашлык смазать маслом и жарить на раскаленных углях, периодически переворачивая. Во время жаренья необходимо следить за тем, чтобы мясо и грибы не подгорели.

На салфетку выложить вымытые листья щавеля, а на них — готовый шашлык.

Все обернуть салфеткой и выдержать 5–6 мин, затем подать к столу.

Шашлык из свинины с белыми сушеными грибами

Ингредиенты:

1000 г свинины, 150 г помидоров, 150 г белых сухих грибов, 200 г репчатого лука, 100 г свиного сала, 1 лимон, соль, перец.

Способ приготовления:

Сухие белые грибы помыть и замочить на несколько часов в небольшом количестве кипяченой воды, чтобы они набухли. Лук очистить, помыть и нарезать кольцами. Сало нарезать кубиками. Помидоры помыть и нарезать кружочками.

Лимон помыть и выжать из него сок. Свинину промыть, нарезать небольшими кусочками, посыпать солью и перцем и сбрызнуть лимонным соком. Затем кусочки свинины нанизать на шампуры попеременно с кольцами репчатого лука, грибами и кусочками сала и жарить над раскаленными углями до готовности.

Шашлык украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Шашлык из курицы с грибами

Ингредиенты:

500 г куриного филе, 500 г белых грибов или подосиновиков, 50 мл белого винного уксуса, 30 мл растительного масла, 1 пучок зелени сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления:

Куриное филе промыть, нарезать небольшими кусочками. Грибы очистить, помыть, обрезать ножки и бланшировать в подсоленной воде в течение 3–4 мин.

Затем кусочки куриного филе и шляпки грибов нанизать попеременно на шампуры, смазать растительным маслом, посолить, поперчить и жарить над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подать на шампурах, украсив вымытыми веточками сельдерея.

Шашлык из курицы с солеными рыжиками**Ингредиенты:**

1000 г куриного филе, 300 г соленых рыжиков, 150 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 50 мл белого винного уксуса, по 3 г семян тмина и укропа, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Куриное филе помыть, нарезать кусочками весом 25–30 г, сложить в неглубокую эмалированную кастрюлю, добавить очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, семена тмина и укропа, перец и соль. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить в холодильник на 1 ч.

По истечении указанного времени кусочки куриного филе нанизать на шампуры попеременно с нарезанными кусочками солеными рыжиками и кольцами лука и жарить над раскаленными углями.

Готовый шашлык посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и подать к столу.

Шашлык из индейки с грибами**Ингредиенты:**

1000 г мяса индейки, 500 г белых грибов, 150 г репчатого лука, 50 мл красного винного уксуса, 1 пучок базилика, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо индейки промыть, нарезать небольшими кусочками, сложить в эмалированную миску, посолить, поперчить, сбрызнуть

винным уксусом, добавить очищенный, вымытый, нарезанный кольцами репчатый лук и перемешать. Мариновать индейку 30–40 мин.

Белые грибы помыть и бланшировать в подсоленной воде 4–5 мин. Затем кусочки индейки, белые грибы и кольца лука нанизать попеременно на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык переложить на блюдо, украсить вымытыми веточками базилика и петрушки и подать к столу.

Шашлык из сига с шампиньонами

Ингредиенты:

500 г филе сига, 250 г шампиньонов, 150 г репчатого лука, 50 г острого томатного соуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Филе сига помыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Шампиньоны очистить, тщательно помыть и обсушить салфеткой, лук почистить, помыть и нарезать кольцами.

Кусочки сига нанизать на шампуры попеременно с целыми шампиньонами и кольцами лука и жарить над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подать, полив острым томатным соусом и посыпав вымытой, измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из колбасы с грибами

Ингредиенты:

300 г вареной колбасы, 200 г свежих грибов, 50 мл растительного масла, 150 г помидоров, 60 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, соль, перец.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать кружочками толщиной 2 см.

Лук очистить и помыть. Каждую луковицу разрезать на 4 части и обдать кипятком. Грибы перебрать, очистить, промыть, шляпки отделить от ножек и жарить на масле.

Помидоры помыть и нарезать ломтиками.

Подготовленные продукты попеременно (колбаса, лук, помидоры, грибы) надеть на шампуры и посолить.

К столу подать, посыпав перцем и вымытым и мелко нарезанным зеленым луком.

Шашлычок из грибов и сосисок

Ингредиенты:

300 г свежих грибов, 6 сосисок, 50 мл растительного масла, 500 г помидоров, 100 г репчатого лука, 50 г грудинки (нарезки), 50 г сыра, 30 г чернослива, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления:

Грибы перебрать, очистить, промыть, шляпки отделить от ножек и жарить на масле.

Сосиски нарезать кусочками длиной до 3–4 см. Чернослив промыть и замочить в теплой воде на 6–8 ч, после чего, удалив из него косточки, обернуть каждую сливу полосками грудинки.

Лук очистить, помыть и нарезать крупными кольцами.

Помидоры помыть и разрезать на 4 части. Петрушку помыть. Сыр нарезать ломтиками.

На шампур надеть попеременно грибы, сосиску, свернутые листья петрушки, кольца лука, дольки помидоров, чернослив, ломтик сыра и вновь сосиску. Жарить над раскаленными углями до готовности.

Шашлык из овощей и сосисок

Ингредиенты:

4 болгарских перца, 60 г репчатого лука, 150 г помидоров, 200 г белого хлеба, 4 сосиски, 60 г шпика, 3 зубчика чеснока, 30 мл растительного масла, горчица, острый томатный соус, соль.

Способ приготовления:

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и натереть чесноком.

Перец помыть, очистить от семян и разрезать вдоль на 3 части. Помидоры помыть и нарезать дольками. Лук очистить, помыть и нарезать толстыми кольцами. Шпик нарезать ломтиками.

Сосиски разрезать на 4 части, обернуть посоленными кусками перца и надеть на шампуры попеременно с ломтиками шпика, лука, помидоров и хлеба. Жарить шашлык над раскаленными углями.

Перед подачей готовый шашлык приправить томатным соусом или горчицей.

Шашлык из вареных подберезовиков

Ингредиенты:

300 г подберезовиков, 100 г свиного сала, 50 г томат-пюре, 50 г репчатого лука, соль, перец.

Способ приготовления:

Лук очистить, помыть и нарезать крупными кольцами. Сало нарезать кусочками.

Подберезовики очистить, помыть и варить до полной готовности. После этого откинуть на дуршлаг и нанизать попеременно с кольцами репчатого лука и кусочками сала на тонкие шампуры.

Шашлык жарить над углями 4–5 мин, затем переложить в сковороду, добавить то мат-пюре, перец и соль и тушить еще 2 мин.

Шашлык из картофеля, помидоров и грибов

Ингредиенты:

400 г картофеля (средних размеров), 200 г помидоров, 300 г шампиньонов, 60 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 0,5 пучка укропа, 0,5 пучка петрушки, соль, перец.

Способ приготовления:

Картофель очистить, помыть, нарезать крупными дольками и опустить в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Помидоры помыть и нарезать кружочками. Очищенные и промытые шляпки грибов посолить и жарить в сковороде на растительном масле до полуготовности.

Подготовленные дольки картофеля нанизать на шампуры попеременно с грибами и кружочками помидоров. Жарить над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая.

Перед подачей к столу шашлык посыпать вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа, зеленым луком, солью и перцем.

Шашлык из рыжиков

Ингредиенты:

600 г рыжиков, 60 мл вина или винного уксуса, 60 мл растительного масла, 60 г репчатого лука, 0,5 пучка укропа, соль, перец.

Способ приготовления:

С грибов снять кожицу, промыть их и мариновать в уксусе или вине 2–3 ч. Затем полить их растительным маслом, поперчить и посолить. Лук очистить, помыть и нарезать колечками.

На шампуры нанизать грибы и колечки лука и жарить над тлеющими углями до готовности.

Шашлык подать к столу, посыпав вымытой и мелко

нарубленной зеленью.

Шашлык из грибов и колбасы

Ингредиенты:

300 г грибов, 300 г вареной колбасы, 300 г помидоров, 200 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 50 мл белого винного уксуса, 1 пучок зеленого лука, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать кружочками толщиной 2 см. Лук очистить, помыть, разрезать на 4 части и обдать кипятком, затем залить уксусом и оставить на 5 мин.

Очищенные и промытые шляпки грибов посолить и жарить на сковороде в растительном масле до полуготовности. Помидоры помыть и нарезать небольшими дольками.

Подготовленные продукты (колбаса, лук, грибы, помидоры) нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями.

К столу шашлык подать горячим, посыпав перцем и украсив вымытым и измельченным зеленым луком.

Шашлык из свежих грибов

Ингредиенты:

500 г свежих грибов, 300 г маринованных помидоров, 200 г свиного сала, 50 г репчатого лука, соль, перец.

Способ приготовления:

Шляпки грибов промыть, затем погрузить в кипящую воду на 3–4 мин, вынуть и подсушить. После этого нанизать их на тонкие шампуры, чередуя с нарезанным кусочками салом и очищенным, вымытым и нарезанным ломтиками луком. Жарить над раскаленными углями и перед самым окончанием жаренья посыпать солью и перцем.

К столу грибной шашлык подать на шампурах с гарниром из маринованных помидоров.

Блюда в глиняных горшочках

Баклажаны с болгарским перцем и грибами

Ингредиенты:

4 баклажана, 4 стручка болгарского перца, 200 г вешенок, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 ст. л. растительного масла, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Лук и чеснок очистить, вымыть, нарубить. Грибы промыть, мелко нарезать, обжарить вместе с луком и чесноком на растительном масле. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать квадратиками, смешать с баклажанами, грибами, луком и чесноком, выложить в горшочек для запекания, добавить зелень, перец и соль, влить немного горячей воды и тушить на слабом огне под крышкой до готовности.

При подаче к столу украсить оставшимися веточками укропа и петрушки.

Рагу из кабачков с картофелем и грибами

Ингредиенты:

500 г кабачков, 500 г картофеля, 200 г белых грибов, 2 луковицы, 200 мл грибного бульона, 2 ст. л. топленого масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Кабачки и картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы промыть, нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым топленным маслом, жарить 3–4 минуты. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Кабачки смешать с картофелем, грибами и луком, выложить в горшочек, посолить, поперчить, залить бульоном и тушить до готовности.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Цветная капуста с вешенками

Ингредиенты:

500 г цветной капусты, 300 г вешенок, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 100 г сметаны, 2 ст. л. растительного масла, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия. Грибы промыть, мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть, нарубить, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, добавить грибы, жарить 5 минут.

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Капусту, грибы и лук выложить в горшочек, добавить немного воды, посолить, поперчить, тушить 10 минут на слабом огне. Затем добавить сметану, довести до готовности в предварительно разогретой духовке.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Цветная капуста с шампиньонами и помидорами

Ингредиенты:

500 г цветной капусты, 250 г шампиньонов, 250 г помидоров, 100 мл сливок, 1 пучок зелени укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия.

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

В горшочек выложить слоями капусту, помидоры и шампиньоны, посолить, поперчить, залить сливками и поставить на 25 минут в предварительно разогретую духовку.

При подаче к столу полить образовавшимся при тушении соусом, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Белокочанная капуста с шампиньонами

Ингредиенты:

500 г белокочанной капусты, 150 г шампиньонов, 100 г сметаны, 100 мл овощного бульона, 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 2 моркови, 1 пучок зелени укропа и петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Капусту вымыть, нашинковать. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Шампиньоны промыть, очистить, крупно нарезать, обжарить вместе с луком и морковью в растительном масле.

Капусту выложить в горшочек, добавить шампиньоны, лук и морковь, посолить, поперчить, залить бульоном, смешанным со сметаной.

Поставить в предварительно разогретую духовку на 20–25 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Капуста с картофелем и маринованными грибами

Ингредиенты:

300 г капусты, 500 г картофеля, 100 мл грибного бульона, 100 г маринованных грибов, 2 луковицы, 2 моркови, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 2 зубчика чеснока, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Картофель очистить, вымыть, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать. Зелень укропа вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить вместе с морковью и укропом в растительном масле. Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Грибы промыть холодной водой, мелко нарезать.

Капусту и картофель выложить в горшочек для запекания, добавить морковь, лук и укроп, маринованные грибы, перемешать, залить бульоном и поставить в предварительно разогретую духовку на 20 минут. Затем добавить сливочное масло, соль, перец, довести до готовности.

При подаче к столу посыпать чесноком и украсить оставшимися веточками укропа.

Картофель с грибами и сливками

Ингредиенты:

500 г картофеля, 300 г грибов, 100 мл овощного бульона, 100 мл сливок, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, молотый мускатный орех, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Картофель очистить, вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Грибы промыть, нарезать ломтиками, выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом, добавить лук и жарить 4–5 минут.

Картофель смешать с грибами и луком, разложить по порционным горшочкам, приправить мускатным орехом, посолить, поперчить. Влить в горшочки сливки, смешанные с подогретым бульоном, запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Спаржевая фасоль с грибами и луком

Ингредиенты:

500 г спаржевой фасоли, 500 мл мясного бульона, 200 г белых грибов, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 30 г муки, перец, соль.

Способ приготовления:

Фасоль вымыть и нарезать кусочками длиной 4–5 см. Грибы перебрать, промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Жарить грибы и лук на сковороде в 50 г сливочного масла до готовности, посолить.

Разогреть на сковороде 20 г сливочного масла, жарить на нем муку до золотисто-желтого цвета. Снять с огня, добавить треть указанного количества бульона, тщательно перемешать, перелить в горшочек. Поставить на огонь, довести полученную смесь до кипения при постоянном помешивании. Влить оставшийся бульон и готовить при слабом кипении 10–15 минут, периодически перемешивая. Добавить фасоль, грибы, лук, перец, соль и оставшееся сливочное масло, перемешать, поставить в предварительно разогретую духовку на 10–15 минут.

Фасоль с шампиньонами и чесноком

Ингредиенты:

400 г белой фасоли, 400 г шампиньонов, 200 мл грибного бульона, 4 луковицы, 3 зубчика чеснока, 4 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Фасоль промыть, замочить на 3–4 часа в холодной воде, отварить. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, затем мелко

нарезать и обжарить вместе с луком в растительном масле. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

В горшочек выложить слоями фасоль и грибы с луком, посолить, поперчить, добавить бульон, поставить на 20–25 минут в разогретую до 180 °С духовку.

Перед подачей к столу посыпать чесноком и зеленью.

Фасоль с вешенками и цуккини

Ингредиенты:

300 г мелкой белой фасоли, 300 г вешенок, 1 молодой цуккини, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, красный и черный молотый перец, сахар, соль.

Способ приготовления:

Фасоль промыть, замочить на 2–3 часа в холодной воде, затем отварить с добавлением сахара и соли. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Вешенки промыть, нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, жарить 2–3 минуты. Цуккини вымыть, нарезать кубиками.

Фасоль, цуккини, грибы и лук выложить в горшочек, посолить, поперчить, влить немного горячей воды, тушить на слабом огне 15 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Рагу из шампиньонов

Ингредиенты:

400 г шампиньонов, 5 клубней картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 стручка болгарского перца, 100 г сливочного масла, 50 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, базилика и укропа, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Грибы промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень петрушки, базилика и укропа вымыть, нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать соломкой. Картофель, морковь и корни вымыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить в горшочек, добавить грибы, болгарский перец, лук, 50 г сливочного масла, сметану. Смесь посолить, поперчить, поставить в предварительно разогретую духовку на 15 минут, затем положить оставшееся сливочное масло и довести до готовности. Полить блюдо образовавшимся при тушении соусом и посыпать рубленой

зеленую.

Шампиньоны с луком и яблоком

Ингредиенты:

600 г шампиньонов, 200 г сметаны, 2 луковицы, 1 яблоко (антоновка или любой другой кислый сорт), зелень петрушки и сельдерея, сахар, перец, соль.

Способ приготовления:

Грибы перебрать, промыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Зелень петрушки и сельдерея вымыть, обсушить, измельчить. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Яблоко смешать с грибами, луком и зеленью, приправить сахаром, перцем и солью, перемешать.

Выложить в горшочек, залить сметаной и поставить на 5 минут в предварительно разогретую духовку.

Вешенки в сметане с зеленью и горошком

Ингредиенты:

1 кг вешенок, 500 мл куриного бульона, 60 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г муки, 1 луковица, 200 г консервированного зеленого горошка, по 10 г зелени укропа и петрушки, 5 г зелени эстрагона, белый молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Грибы промыть, нарезать, разложить по горшочкам. Зелень укропа, петрушки и эстрагона вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. На сковороде раскалить 50 г сливочного масла, выложить лук, посыпать мукой и жарить до золотисто-желтого цвета. Затем небольшими порциями при постоянном помешивании влить бульон, посолить, варить на слабом огне 5–7 минут. Снять соус с огня, добавить в него сметану и оставшееся сливочное масло. Залить грибы соусом, добавить зелень, зеленый горошек и перец, перемешать. Готовить в предварительно разогретой духовке 15 минут.

Маслята с чесноком и зеленью

Ингредиенты:

600 г маслят, 200 г сметаны, 2 зубчика чеснока, зелень

укропа, петрушки и кинзы, перец, сахар, соль.

Способ приготовления:

Грибы перебрать, промыть, очистить, крупно нарезать, варить до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на сито, затем переложить в горшочек. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке. Зелень укропа, петрушки и кинзы вымыть, обсушить, мелко нарезать (несколько веточек оставить для украшения). Сметану смешать с чесноком и зеленью, добавить сахар, соль и перец, перемешать. Полученной смесью залить грибы, готовить в предварительно разогретой духовке 15 минут.

При подаче к столу украсить оставшимися веточками зелени.

Морковь с шампиньонами в сметане

Ингредиенты:

500 г моркови, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 3 ст. л. сметаны, 1 пучок зелени петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками, припустить в небольшом количестве воды в течение 3 минут, выложить в горшочек, сверху выложить морковь и лук, добавить сметану, поперчить, посолить. Запекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

При подаче к столу посыпать блюдо зеленью петрушки и укропа.

Тыква с вешенками и картофелем

Ингредиенты:

500 г мякоти тыквы, 500 г картофеля, 200 г вешенок, 100 г сыра, 2 ст. л. майонеза, 50 мл растительного масла, 2 яйца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления:

Сыр натереть на терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Картофель очистить, вымыть, нарезать соломкой и жарить на растительном масле до готовности. Тыкву вымыть, нарезать кубиками, варить до полуготовности. Вешенки промыть, очистить, крупно нарезать. В горшочек выложить слоями тыкву, картофель и грибы. Каждый слой посолить и смазать майонезом. Сверху залить яйцами, посыпать сыром. Поставить горшочек в

разогретую духовку на 15 минут.

При подаче к столу посыпать блюдо петрушкой и укропом.

Каши

Каша пшенная с грибами

Ингредиенты:

1,5 стакана пшена, 50 г сухих грибов, 2–3 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления:

Грибы промыть, замочить в теплой воде на 1 час и отварить в той же воде. Затем порубить ножом, соединить с процеженным грибным отваром, посолить, прокипятить и всыпать промытое пшено. Кашу варить на слабом огне до загустения, поставить упревать на водяную баню или в духовку. Лук мелко нарезать и поджарить в масле, смешать с кашей.

Каша рассыпчатая с сушеными грибами

Ингредиенты:

400 г крупы (пшено, гречка, рис), 40 г сушеных грибов, 800 мл воды, 50 г жиров, 1 большая луковица, 1 яйцо, соль, перец.

Способ приготовления:

Замочить белые сухие грибы на 3–4 часа в холодной воде. Крупу перемешать с сырым яйцом, тонким слоем положить на противень и просушить в теплой духовке. Чтобы не образовалось комков, крупу следует часто помешивать.

Высушенную крупу выложить в кастрюлю, добавить мелко нарезанные грибы и залить водой, в которой грибы вымачивались (если воды мало — добавить). Кашу с грибами варить на медленном огне, пока не впитается вся жидкость.

В готовую кашу добавить жареный лук.

Каша гречневая рассыпчатая с сушеными белыми грибами

Ингредиенты:

2 стакана гречневой крупы (ядрицы), 3 стакана воды, 2 луковицы, 3–4 сухих белых гриба, 2 яйца, 0,5 стакана растительного масла, соль.

Способ приготовления:

Крупу перебрать, залить водой, добавить соль, растертые в порошок сушеные грибы, поставить на сильный огонь. После закипания огонь уменьшить и варить до полного выпаривания

воды.

В разогретом растительном масле обжарить мелко нарезанный лук и вместе с нашинкованными вареными яйцами всыпать в кашу, перемешать и поставить на некоторое время в теплое место.

Каша ячневая, запеченная с грибами

Ингредиенты:

300 г ячневой крупы, 80 г жира, 1 луковица, 1 яйцо, 800 г свежих грибов, 0,75 стакана сметаны, 40 г сыра, соль, перец.

Способ приготовления:

Влить в кастрюлю воду (в два раза больше объема крупы), вскипятить ее, добавить соль, часть жира, засыпать крупу, перемешать, варить на слабом огне.

Когда крупа вберет всю воду, поставить кашу довариваться в духовку.

Грибы очистить, промыть, нарезать тонкими ломтиками, добавить нарезанный колечками лук, жир, соль, перец, влить несколько ложек воды и тушить до мягкости грибов.

В смазанную жиром посуду для запекания положить половину каши, на нее — слой тушеных грибов, сверху накрыть слоем каши. Залить подсоленной сметаной, смешанной с яйцом.

Посыпать тертым сыром и поставить в нагретую духовку.

Блюдо готово, когда сыр слегка подрумянится.

Каша рисовая с грибами

Ингредиенты:

1 стакан риса, 50 г сушеных грибов, 2 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, соль.

Способ приготовления:

Грибы промыть и замочить на 2–3 часа в двух стаканах холодной воды. Затем сварить в той же воде, откинуть на дуршлаг и мелко порубить. Грибной отвар (его остается примерно 1–1,5 стакана) довести до кипения, посолить, положить в него масло, поджаренный репчатый лук, рис и варить 15 минут, добавить грибы и довести до готовности.

Плов

Плов с сушеными грибами

Ингредиенты:

150 г сушеных грибов, 1 стакан риса, 0,7 стакана растительного масла, 4–5 луковиц, перец, соль.

Способ приготовления:

Грибы несколько раз промыть, замочить на 2–3 часа, затем нарезать тонкими дольками и варить в воде, в которой они замачивались. Когда вода закипит, посолить и положить разрезанную на 4 части луковицу. Отдельно потушить мелко нарезанный лук в растительном масле с небольшим количеством подсоленного кипятка, добавить вареные грибы, промытый рис, перец и продолжать тушить. Затем залить грибным отваром, дать прокипеть 5–10 минут и поставить на 20–30 минут в духовку.

Бириани с грибами и сыром

Ингредиенты:

250 г сухих грибов, 2 стакана риса, 1 л воды, 1 крупная луковица, 3 зубчика чеснока, корица, 30 г сыра, 150 мл молока, 170 г топленого масла, 2 лавровых листа, 1 морковь, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Замочить грибы на ночь, а рис примерно на час. Обжарить маленькие кусочки сыра в масле, добавить пассерованный, мелко нарезанный лук, затем все положить в воду и вскипятить. Потом добавить рис, мелко нарезанную морковь, нарезанные грибы, молоко и остальные специи. Тушить до полного испарения воды. Подавать к столу горячим.

Плов с грибами в горшочке

Ингредиенты:

100 г перловой или ячневой крупы, 100 г свежих грибов, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 50 г корня сельдерея, соль.

Способ приготовления:

Перловую или ячневую крупу прокалить на сухой сковородке, залить кипятком, оставить до набухания. Воды должно быть в 3–4 раза больше, чем крупы (по объему). Морковь и сельдерей очистить и нашинковать на крупной терке. Лук репчатый

очистить и мелко нарезать. Пассеровать все измельченные овощи на растительном масле не более 2–3 минут. Свежие грибы нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле. Обжаренные грибы и пассерованные овощи перемешать с набухшей крупой, разложить приготовленную массу в горшочки и потушить в духовке до готовности. Горшочки должны быть закрыты крышечками или фольгой. Если укладываемая в горшочки масса окажется слишком густой, то в нее можно добавить немного воды, но с таким расчетом, чтобы готовый плов получился рассыпчатым.

Плов по-милански

Ингредиенты:

340 г риса, 100 г сливочного масла, 280 г грибов, 280 г помидоров, 120 г сыра.

Способ приготовления:

Припустить рис в бульоне с маслом так, чтобы он получился рассыпчатым. Свежие грибы отварить и нарезать соломкой.

Помидоры измельчить и пассеровать в масле. Все положить в рис, перемешать, посолить и поставить в духовку на 20 минут. При подаче посыпать тертым сыром. Отдельно в соуснике подать томатный соус.

Плов с грибами и ветчиной

Ингредиенты:

200 г риса, 100 г грибов, 100 г ветчины, 1 л грибного бульона, 100 г тертого сыра, отварная зеленая фасоль, соль, перец.

Способ приготовления:

Нагреть 0,5 стакана растительного масла, выложить туда промытый сырой рис и обжаривать в течение 10 минут, постоянно помешивая. Затем добавить грибной бульон, мелко нарезанные ветчину и отваренные грибы, соль и перец и держать на огне, пока не выкипит жидкость. Перед подачей выложить горячий рис на блюдо, вокруг разложить горячую фасоль и посыпать все тертым сыром.

Плов из баранины с грибами

Ингредиенты:

300 г баранины, 200 г свежих грибов, 1 стакан риса, 2 луковицы, 0,5 стакана сметаны, 4 ст. л. жира, 2 стакана костного бульона, соль, перец, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления:

Рис отварить на костном бульоне до полуготовности. Баранину нарезать мелкими кусочками, обжарить в жире вместе с луком. Добавить мелко нашинкованные грибы, соль, перец. Половину риса положить в кастрюлю с жиром, поверх него разместить грибы с мясом и луком и покрыть остальным рисом.

Полить все жиром и поставить в духовку на 30–40 минут.

Перед подачей заправить сметаной и посыпать зеленью. На стол подать с салатом из помидоров и огурцов.

Макаронные изделия

Макароны, запеченные с грибами

Ингредиенты:

250 г вареных макарон, 500 г свежих грибов, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 3 яйца, 1 стакан молока, соль.

Способ приготовления:

Грибы очистить, промыть, отварить, нарезать дольками и обжарить на сковороде с жиром и нашинкованным луком до готовности. Вареные макароны разделить на две части. Одну часть уложить слоем в глубокую, смазанную маслом сковороду, на нее положить грибы с луком, сверху ровным слоем выложить оставшиеся макароны. Взбить яйца до пены, смешать их с молоком, посолить и залить этой смесью макароны с грибами. Поставить сковороду в нагретую духовку и запекать 10–15 минут.

Лапшевник с грибами

Ингредиенты:

Лапша: 300 г муки, 2 яйца, 2 ст. л. воды, соль.

Фарш: 100 г белых сушеных грибов, 2 луковицы, 6 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. томат-пюре, 4 ст. л. тертого сыра, соль.

Способ приготовления:

Из муки, яиц, воды и соли замесить крутое тесто, дать расстояться 20 минут и очень тонко раскатать скалкой.

Дать тесту обсохнуть, мелко нарезать, хорошо просушить, разложив на полотенце.

Лапшу отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Замоченные грибы отварить, промыть и нарезать. Репчатый лук нашинковать и обжарить на сливочном масле, затем добавить к нему грибы, томат-пюре, соль и влить немного мясного бульона. Посуду накрыть крышкой и потушить содержимое 5–6 минут.

Лапшу выложить на дно смазанной маслом формы, сбрызнуть маслом, посыпать сыром, положить грибы, сверху — еще слой лапши, снова сбрызнуть маслом, посыпать сыром и слегка запечь в духовке. Подавать в той же форме.

Макаронник с грибами

Ингредиенты:

500 г макарон, 400 г грибов, 100 г сливочного масла, 2–3 луковицы, 100 г сухарей, 100 г сыра, 2 яйца, 0,5 стакана молока, соль и черный молотый перец.

Способ приготовления:

Сварить макароны; промыть свежие грибы, мелко нарезать и обжарить в масле. Отдельно поджарить мелко нарезанный лук, добавить обжаренные грибы, посыпать зеленью и перцем.

На смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду положить ряд макарон, затем ряд грибов и покрыть макаронами, сверху посыпать сухарями, мелко натертым сыром, положить несколько кусочков масла, залить смесью свежего молока и яиц и запечь в умеренно горячей духовке.

Рожки с овощами

Ингредиенты:

80 г рожков, 125 г цукини, 125 г шампиньонов, 2 помидора, 1 маленькая луковица, 1 ч. л. растительного масла, 50 мл овощного бульона, соль, перец, тертый сыр.

Способ приготовления:

Рожки отварить в кипящей воде до готовности. Воду слить, рожки промыть холодной водой.

Вымыть и очистить цукини и шампиньоны. Нарезать цукини полосками, а шампиньоны пластинками. Помидоры очистить от кожицы, удалить зерна, измельчить. Очищенную луковицу нарезать мелкими кубиками. Разогреть 1 ч. л. растительного масла и немного потушить в нем лук, грибы и овощи. Залить овощным бульоном и тушить около 5 минут. Овощи и грибы смешать с рожками, добавить соли, перца.

По желанию можно посыпать тертым сыром.

Лапша с шампиньонами

Ингредиенты:

250 г шампиньонов, 3 маленьких пучка зеленого лука, 3 ст. л. оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 1 веточка шалфея, перец, соль, 375 г лапши из муки грубого помола, 370 г нарезанных томатов с луком, 4 ст. л. тертого сыра.

Способ приготовления:

Шампиньоны почистить и нарезать дольками. Лук очистить и мелко нашинковать. Чеснок очистить и мелко порубить.

Масло разогреть на сковороде. Листочки шалфея обжарить до хрустящего состояния и вынуть из масла.

Лук и чеснок обжарить до образования золотистой корочки,

добавить шампиньоны и жарить еще примерно 5 минут, заправить солью и перцем.

Лапшу отварить. Томаты разогреть. Отварить лапшу, откинуть на дуршлаг, разложить по тарелкам, полить томатно-луковым соусом, сверху выложить шампиньоны, посыпать обжаренными листочками шалфея и тертым сыром.

Макароны с грибным соусом, запеченные с мясом

Ингредиенты:

500 г макарон, 4 яйца, 300 г мяса, 100 г топленого масла, 2 большие луковицы, 400 г свежих грибов, 1 стакан сметаны, 4,5 стакана бульона, 0,5 л молока, 1 ст. л. муки. 1 ст. л. рубленой зелени, перец, соль.

Способ приготовления:

Макароны отварить, откинуть на дуршлаг и остудить.

Мясо пропустить через мясорубку. Одну луковицу мелко порубить, обжарить до золотистого цвета, сюда же добавить мясной фарш, посолить, поперчить и обжарить до готовности. Затем влить 2,5 стакана бульона и, накрыв крышкой, тушить на слабом огне до мягкости. Всыпать зелень и перемешать.

Яйца взбить с молоком, смешать с макаронами. Половину выложить на смазанную маслом сковороду, затем весь мясной фарш и накрыть остальными макаронами. Поставить сковороду в хорошо нагретую духовку и запекать в течение часа. Если сверху будет подсыхать — сбрызнуть молоком.

Соус: грибы очистить, хорошо промыть в проточной воде, нарезать крупными кружочками. Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить грибы, посолить и обжарить до полного испарения жидкости. Сметану перемешать с мукой, разбавить бульоном, вылить на сковороду с грибами, вскипятить, вылить в соусник и подавать вместе с макаронами.

Спагетти а-ля карбонара

Ингредиенты:

400 г спагетти, 100 г шпика, 100 г ветчины, 100 г масла или маргарина, 0,5 стакана тертого сыра, 2–3 яйца, 2 ст. л. сливок, 3–4 помидора, 150 г шампиньонов или горсть сухих белых грибов, соль, перец.

Способ приготовления:

Грибы за несколько часов до приготовления замочить. Мелко нарубленный шпик и ветчину обжарить в жире, добавить

порезанные тонкими ломтиками помидоры и шампиньоны и потушить до мягкости.

Яйца смешать со сливками, поперчить и посолить и незадолго до того, как спагетти будут готовы, вылить в приготовленный соус.

Соус не кипятить!

Спагетти смешать с маслом и тертым сыром и залить соусом.

Грибные клецки

Ингредиенты:

50 г сухих белых грибов, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 2 желтка, 1 стакан муки, соль.

Соус: 2 ст. л. масла, 4 чайные ложки муки, 0,5 стакана остывшего грибного отвара, 2 стакана кипящего грибного отвара, 0,5 стакана сметаны.

Способ приготовления:

Сухие белые грибы отварить, откинуть на дуршлаг, перевернуть через мясорубку и растереть со сливочным маслом. Прибавить, помешивая, 2 яйца и 1 желток. Всыпать, продолжая энергично помешивать, муку, посолить и медленно тонкой струйкой влить 1 взбитый желток.

Чайной ложечкой опускать клецки в подсоленный кипяток.

Когда они всплывут, откинуть на дуршлаг, положить на блюдо, облить грибным соусом.

Соус: поджарить до бледно-золотистого цвета в 1 столовой ложке масла муку. Когда остынет, соединить с остывшим грибным отваром и тонкой струйкой влить кипящий грибной отвар.

Вскипятить. Когда соус загустеет, прибавить 1 столовую ложку масла и сметану.

Котлеты

Котлеты «люкс» из сушеных грибов

Ингредиенты:

200 г сушеных грибов, 400 г пшеничного хлеба, 4 ст. л. молока, 4 луковицы, 8 яиц, сливочное масло, мука, панировочные сухари, молотый черный перец, соль.

Соус: 1,5 столовой ложки сливочного масла, 1–1,5 столовой ложки муки, 1 луковица, 0,5 л бульона, 4 горошины душистого перца, 1 маленький лавровый лист, 2–3 картофелины, 0,5 лимона, 0,5 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления:

Грибы отварить в небольшом количестве воды и, остудив, пропустить через мясорубку с намоченным в молоке и хорошо отжатым хлебом. Добавить измельченный и пассерованный в масле лук, яйца, перец, соль.

Тщательно вымесить и из этой массы сформовать небольшие плоские котлетки. Запанировать их в муке, окунуть в яйцо, запанировать в сухарях и поджарить. Полить картофельным соусом.

Картофельный соус: муку пассеровать в масле. Добавить измельченную луковицу, следя, чтобы она подрумянилась. Затем развести бульоном, добавить душистый перец и лавровый лист. После 10 минут варки на самом слабом огне соус (он должен быть жидким) протереть сквозь сито, добавить нарезанный кубиками картофель и продолжать варить. Когда картофель сварится, заправить соус соком лимона, посолить, можно и подсластить.

Грибные котлеты

Ингредиенты:

0,5 кг свежих грибов, 1 луковица, 2 яйца, 2 ст. л. молотых сухарей, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, слегка отжать и мелко порубить.

Добавить к ним сырые яйца, мелко шинкованный лук, молотые сухари, перец, соль и хорошо перемешать. Массу разделить на котлеты, обваливать каждую в молотых сухарях и жарить 15–20 минут на сильно разогретом растительном масле.

Биточки из сморчков или строчков

Ингредиенты:

7–10 грибов, 1 ломтик черствого хлеба, 1–2 чайные ложки панировочных сухарей, 1 ч. л. масла для жаренья, 2–4 яйца, 1–2 луковицы, 2 чайные ложки жиров для поливки, 1 ст. л. сметаны, остальное по вкусу.

Способ приготовления:

Грибы промыть и варить в кипятке 15 минут, после чего отвар слить, а грибы еще раз промыть (строчки отварить в кипятке дважды, оба раза сливая отвар). Отварить грибы до готовности, пропустить через мясорубку, соединить с замоченным черствым хлебом и вновь пропустить через мясорубку.

В готовую массу добавить сырые яйца, мелко нарезанный и слегка обжаренный лук, все хорошо перемешать. Сформовать биточки, запанировать в сухарях, обжарить в масле с обеих сторон. Готовые биточки можно заправить сметанным или молочным соусом.

Зразы монастырские

Ингредиенты:

300 г картофеля, 30 г жира.

Фарш: 20 г сушеных грибов, 20 г репчатого лука, 0,5 вареного яйца.

Способ приготовления:

Половину сырого картофеля натереть на терке, остальную часть варить в кожуре, затем очистить, растолочь, смешать с сырым тертым картофелем и разделать в форме лепешек.

На середину каждой лепешки положить фарш и соединить концы, придавая ей форму кирпичика.

Фарш: грибы замочить, промыть, отварить, затем мелко нарезать и обжарить; лук пожарить, яйцо мелко порубить. Все смешать.

Жарить зразы на жире до образования румяной корочки.

Котлеты из фасоли, картофеля и грибов

Ингредиенты:

2 стакана фасоли, 500 г картофеля, 2–4 стакана молока, 2 яйца, 20 г сухих грибов, 1–2 ст. л. муки, 2 ст. л. сухарей, 2 ст. л. растительного масла, 2–3 ломтика белого или черного хлеба, соль, специи, сметана.

Способ приготовления:

Картофель сварить в кожуре, очистить, растолочь. Сваренную фасоль смешать с замоченным в молоке хлебом, пропустить через мясорубку, добавить картофель, сырые яйца, соль и тщательно перемешать. Из полученной смеси сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить на сковородке с растительным маслом. Подать с грибным соусом.

Соус: отваренные грибы пропустить через мясорубку, муку поджарить до золотистого цвета, смешать с грибами и грибным отваром, добавить соль, специи, сметану и варить до загустения.

Котлеты из телятины с грибами

Ингредиенты:

1 кг телятины, 3–4 сушеных гриба, 100 г маргарина, 300 г сыра, 2 яйца, 1 ст. л. молока, молотые сухари, немного муки для панировки, жир для жаренья, перец, соль, зелень.

Способ приготовления:

Корейку нарезать на куски так, чтобы каждый был с косточкой, слегка отбить, посолить, посыпать перцем, одной стороной каждый кусок опустить в муку, затем в яйца, размешанные с молоком, обсыпать сухарями и жарить только с панированной стороны. Котлеты разложить на противне, смазанном жиром, поджаренной стороной вверх. На каждую котлету положить отваренные, мелко нарезанные грибы, смешанные с мелко нарезанным и обжаренным в жире луком, нарезанной зеленью (грибы посолить и поперчить). Котлеты покрыть ломтиками сыра и поставить в духовку на 15–20 минут.

Подать с салатом из соленых огурцов и зеленого горошка.

Котлеты по-винницки

Ингредиенты:

500 г телятины, 200 г моркови, 300 г свежих грибов, 200 г жира, 100 г муки, 120 г томатного соуса, 50 мл горячей воды, 10 мл белого сухого вина, 300 г соленых огурцов, 10–15 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления:

Подготовленные натуральные котлеты из телятины обжарить в жире, посолить. В оставшемся жире обжарить нарезанную ломтиками морковь и свежие грибы, добавить обжаренную с томатным соусом муку, горячую воду, белое столовое вино, перец и проварить. В полученный соус положить обжаренные котлеты, тушить на слабом огне. Перед тем как снять с огня, добавить нарезанные мелкими кубиками соленые огурцы. Подать с

картофельным пюре, заправленным маслом, с зеленым горошком или морковью.

Биточки, запеченные в сметане

Ингредиенты:

500 г говядины, 120 г черствого белого хлеба, 140 мл молока, специи, сухари, 200 г грибов, 60 г сала, 200 г гречневой крупы, 40 г масла, 500 г сметаны, 25 г сыра, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо порубить или измельчить на мясорубке.

Добавить к нему черствый белый хлеб, замоченный в молоке, соль, перец и хорошо перемешать.

Полученную массу сформовать в виде лепешек, на середину положить грибной фарш и завернуть его краями мясной лепешки. Изделие сплющить ножом так, чтобы получился круглый биточек, обвалять в сухарях и жарить.

Фарш: сварить гречневую кашу. Свежие грибы мелко нарезать и обжарить в масле, смешать с грибами.

На сковороде, смазанную маслом, положить гречневую кашу, сделать в ней углубление, в которое уложить биточки. Все залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Зразы с фаршем из грибов и яиц

Ингредиенты:

Фарш: 500 г мякоти говядины или свинины, 1 луковица, 100 г черствого белого хлеба, 1 яйцо.

Начинка: 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 стакан отварного риса, 3–4 яйца, растительное масло, соль.

Способ приготовления:

Из мяса, хлеба, лука, яйца сделать фарш. Ложкой положить на ладонь немного фарша, разровнять его и положить начинку (из яиц, риса и грибов). Наверх положить еще фарш и защипать края. Обжаривать в масле, можно и тушить.

Начинка: сушеные грибы замочить на 3–4 часа, остудить, отварить. Нашинкованные лук и грибы обжарить на растительном масле до золотистого цвета лука. Яйца сварить и нашинковать. Смешать грибы с луком, яйца и рис.

Котлеты грибные с мясом

Ингредиенты:

400 г свежих отварных грибов, 300 г свиной мякоти

(вырезка), 50 г животного жира, 2 луковицы, 2 яйца, 3 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Отваренные грибы, мякоть свинины, лук нарезать мелкими кусочками, все пропустить через мясорубку. Полученный фарш выложить в миску, вбить яйца, добавить панировочные сухари, соль, перец и тщательно перемешать. Сделать котлеты, обваливать в пшеничной муке и жарить на разогретой сковороде с жиром до коричневого цвета.

На гарнир можно подать отварной картофель, гречневую кашу, макароны.

Котлеты бараньи запеченные

Ингредиенты:

120 г баранины, 20 г белых грибов или шампиньонов, 10 г жира топленого, 10 г масла сливочного, 125 г соуса молочного, 1 сырой желток, 10 г сыра, соль, перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления:

Из бараньей корейки подготовить котлеты, слегка отбить, посыпать солью, перцем и жарить до готовности на решетке над углями или на сковороде с предварительно разогретым жиром.

В порционную сковороду или сотейник, смазанный маслом, залить молочный соус, смешанный с сырым яичным желтком, поместить туда жареные котлеты, на них — жареные грибы, залить все молочным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке до образования на поверхности соуса корочки. На гарнир подать картофель, жаренный во фритюре, а в соуснике — красный соус с мадерой.

Котлеты по-белорусски

Ингредиенты:

600 г свинины, 100 г белых сушеных грибов, 2 луковицы, 50 г сала, 2 яйца, 2 ст. л. муки, 6 ст. л. панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления:

Свиную корейку нарезать на порционные куски с косточкой, отбить. Предварительно замоченные грибы отварить, нарезать соломкой. Лук мелко нарезать, слегка обжарить, добавить мелко рубленые грибы. В отбитые кусочки свинины положить начинку, завернуть, обваливать в муке, обмакнуть во взбитые яйца, затем обваливать в панировочных сухарях. Обжарить котлеты на свином

сале и довести до готовности в духовке.

Паровые биточки из рыбы с грибами

Ингредиенты:

750 г свежей рыбы, 200 г свежих грибов, 100 г мякиша белого хлеба, 0,5 стакана молока, 1 луковица, 1 стакан виноградного сока, 1 яйцо, 4 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления:

Рыбу очистить, вымыть, освободить от костей и пропустить через мясорубку. Мякиш белого хлеба замочить в молоке и тоже пропустить через мясорубку вместе с луковицей. Все смешать, посолить, поперчить.

Из фарша сделать битки, разместить их в один ряд на дне кастрюли, смазанной маслом, в промежутки положить очищенные, промытые и нарезанные грибы (белые или шампиньоны). Сбрызнуть маслом, залить подбродившим виноградным соком так, чтобы битки были погружены в жидкость на три четверти. Кастрюлю накрыть крышкой и варить в течение 15–20 минут. По окончании варки бульон слить в другую кастрюлю для приготовления соуса.

Соус: кастрюлю с бульоном поставить на огонь и довести до кипения. Затем добавить муку, смешанную со столовой ложкой масла, и в течение 3–5 минут кипятить. Соус снять с огня, добавить в него желток, растертый с двумя столовыми ложками масла, посолить и процедить.

При подаче на стол рыбу залить приготовленным соусом, гарнировать ломтиками белого хлеба, поджаренными на масле, или отварным картофелем.

Зразы по-архангельски

Ингредиенты:

700–800 г филе трески, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, молотый перец.

Фарш: 200–250 г свежих грибов (белых или шампиньонов), 6 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 2 сваренных вкрутую яйца, соль.

Способ приготовления:

Филе трески пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, перемешать и разделить на лепешки.

Фарш: грибы нарезать ломтиками, поджарить на масле, перемешать с солью, зеленым луком, рубленым яйцом.

Фарш уложить на лепешки, сформовать зразы, запанировать в

сухарях и поджарить обычным способом. Подать с тушеной капустой, полить растопленным сливочным маслом.

Зразы из рыбы и грибов под соусом

Ингредиенты:

1 кг рыбы, 200 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 0,5 стакана растительного масла, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль, перец.

Соус: 2 ст. л. сала растительного, 0,25 стакана подбродившего виноградного сока, 1 ст. л. муки, 0,5 стакана сливок, 3 желтка, сок лимонный.

Способ приготовления:

Рыбу освободить от костей и нарезать небольшими продолговатыми кусочками (поперек волокон). Каждый кусок отбить на мокрой доске (ударять слегка, стараясь не разрывать волокон мяса). Обровнять края кусков рыбы, посыпать солью и перцем, на середину каждого положить фарш и завернуть края со всех сторон. Приготовленные зразы поместить в глубокую сковороду завернутой стороной вниз, влить немного рыбного бульона, сваренного из головы и костей, закрыть крышкой и тушить на небольшом огне до готовности. Сложить в фарфоровую миску, залить соусом и подать на стол.

Грибной фарш: мелко нарезанные шампиньоны поджарить в растительном масле вместе с измельченной зеленью петрушки и луком. Добавить соль и перец, влить 2–3 ст. л. воды, размешать.

Соус: 1 столовую ложку сала и муку посолить, растереть в глубокой сковороде, постепенно залить рыбным бульоном, сваренным из головы и костей, вскипятить. Добавить подбродивший виноградный сок и сливки, прокипятить на пару, чтобы соус немного загустел. В отдельной кастрюльке растереть 1 столовую ложку сала, втереть в него по одному три желтка, постепенно влить туда же подготовленный соус и проварить на пару до густоты сметаны. Добавить лимонный сок.

Куриные котлеты

Ингредиенты:

600 г курятины, 200 г грибов, 1 луковица, 80 г белого хлеба, 0,5 стакана молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, соль, панировочные сухари, жир.

Способ приготовления:

Курятину очистить от костей и кожи, пропустить дважды через мясорубку, второй раз — вместе с измельченным,

обжаренным в масле луком и грибами (грибы можно отварить и использовать отвар для соуса), размоченным в молоке белым хлебом без корки.

К фаршу добавить растопленное масло, яйцо, соль и все смешать. Затем массу разделить на котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и жарить в разогретом жире до готовности. Подавать с жареным картофелем или картофельным пюре, сметанным или грибным соусом, тушеной морковью и горошком, салатом из свежих овощей.

Примечание. Котлеты из курятины можно обвалять в панировочных сухарях, затем обмакнуть во взбитое яйцо и, наконец, обвалять в кубиках белого хлеба. Тогда для жаренья понадобится 0,5 кг жира.

Так же готовить котлеты из мяса индейки.

Котлеты из филе по-конотопски

Ингредиенты:

80 г куриного филе, 30 г молочного соуса, 10 г свежих белых грибов или шампиньонов, 0,5 яйца, 15 г сухарей молотых, 15 г топленого масла, соль, перец черный молотый.

Способ приготовления:

Куриное филе хорошо отбить, посолить, поперчить. В густой молочный соус добавить мелко нарубленные свежие белые грибы или шампиньоны, посыпать солью, перцем и хорошо перемешать. Охлажденный фарш сформовать в виде груш весом по 40 г.

На острый конец большого филе курицы, тонко отбитого, положить косточку и разделанный фарш, закрыть отбитым маленьким филе и все вместе завернуть в большое филе. Котлеты дважды запанировать, смачивая в яйце, жарить во фритюре и подавать так же, как котлеты по-киевски. Отдельно подать соус с мадерой.

Примечание. Так же можно приготовить котлеты из другой домашней птицы или дичи.

Котлеты «Сумские»

Ингредиенты:

80 г филе куриного, 10 г масла сливочного, 40 г шампиньонов или белых грибов, 100 г соуса, соль.

«Охотничий» соус: 75 г соуса красного основного, 50 г маргарина сливочного, 30 г масла сливочного, 100 мл вина белого сухого, 200 г лука репчатого, 150 г томата-пюре, 150 г грибов белых свежих, 5 г сахара, 10 г зелени петрушки или

укропа, соль.

Способ приготовления:

Подготовленное куриное филе припустить с маслом. Лист писчей бумаги сложить пополам, вырезать его в форме сердца, оставив сложенную сторону неразрезанной. Бумагу хорошо смазать маслом.

На середину одной половины листа положить густой «Охотничий» соус (столовую ложку), на него поместить филе, добавить ломтики шампиньонов или белых грибов, покрыть их тем же густым соусом, тотчас же закрыть бумагой, плотно завернув края, положить котлету на блюдо и поставить на 5–6 минут в духовку. Бумага должна вздуться и подрумяниться.

Подавать котлеты на этом же блюде без гарнира.

«Охотничий» соус: в мелко рубленый репчатый лук, пассерованный на сливочном маргарине, добавить измельченные белые грибы и жарить 5–7 минут. Затем влить белое сухое вино, уварив его на треть первоначального объема, добавить красный основной соус, пассерованное томатное пюре, сахар, соль и варить 10–15 минут. В конце добавить измельченную зелень петрушки или укропа и заправить сливочным маслом.

Котлеты куриные, фаршированные куриной печенью и грибами

Ингредиенты:

100 г куриного филе, 15 г куриной печени, 10 г маринованных грибов или шампиньонов, 25 г хлеба пшеничного черствого, 25 г масла сливочного, 0,25 яйца, 10 г молока.

Способ приготовления:

Из 20 г куриного мяса и 5 г хлеба, размоченного в молоке, приготовить фарш, в который добавить обжаренную или тушеную, мелко нарезанную печень и мелко изрубленные грибы; все это вымесить и положить на зачищенный, тонко отбитый куриный филейчик, завернуть его, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в толченых сухарях и поджарить в масле. После образования корочки поставить на 5–7 минут в духовку. Подавать к столу с разным овощным гарниром.

Котлеты «Маршалль»

Ингредиенты:

4 шт. филе дичи, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 кусочка белого хлеба.

Фарш: 160 г свежих грибов, 100 г молочного соуса, 100 г

мякоти дичи, 100 г куриной печени, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сливок, соль, мускатный орех.

Льезон: 2 яйца, 2 ст. л. молока, соль.

Способ приготовления:

С обработанной тушки дичи (рябчик, куропатка) снять кожу и отделить филе без косточки, зачистить от жилок и пленок и слегка отбить.

На середину подготовленного филе положить фарш, накрыть его таким же кусочком филе и придать котлетам форму груши.

В тонкую часть ее вставить ошпаренную кипятком и очищенную от кожицы и коготков лапку дичи.

Котлету панировать в муке, смочить в льезоне, панировать в тертом белом хлебе, слегка сплющить и обжарить во фритюре, затем довести до готовности в духовке.

Фарш: грибы припустить в густом молочном соусе с яичными желтками. Добавить сырую, мелко рубленую мякоть дичи с припущенной рубленой куриной печенкой, сливочное масло, сливки, соль, мускатный орех и припустить до готовности всех продуктов.

Котлеты из картофеля, тушенки и грибов

Ингредиенты:

5–6 картофелин, 3 горсти сушеных грибов, 4 ст. л. домашней тушенки, 1 бульонный кубик «Knorr», 0,5 стакана топленого свиного жира, 1 стакан муки, 1–2 яйца, 1 крупная луковица, 1 зубчик чеснока, соль, молотый душистый перец, сушеная петрушка.

Способ приготовления:

Грибы замочить и отварить. Картофель отварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку вместе с грибами. Лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета вместе с тушенкой, добавить измельченный чеснок.

В картофельно-грибную массу добавить яйца, поджарку, соль, бульонный кубик, муку и специи. Тщательно вымесить, сформовать котлетки и обжарить на свином жире.

Мясные блюда

Шашлычки из колбасы и грибов

Ингредиенты:

500 г тонкой колбасы, 300 г свежих грибов, 6 луковиц, 100 мл столового уксуса, помидоры, соль, перец красный молотый, лук зеленый.

Способ приготовления:

Колбасу нарезать кусочками толщиной 2 см. Каждую луковицу разрезать на 4 части и обдать кипятком с уксусом (1:1). Очищенные и вымытые шляпки грибов поджарить на масле. Помидоры нарезать дольками.

Подготовленные продукты — колбасу, лук, грибы, помидоры — нанизать на шампуры и обжарить на горячем жире. На стол шашлычки подать горячими, посыпать перцем, украсить зеленым луком.

Шашлык из сушеных грибов

Ингредиенты:

Сушеные белые грибы, баранина или свинина, репчатый лук, черный перец, соль. Все продукты взять произвольно.

Способ приготовления:

Сушеные белые грибы промыть и 2,5–3 часа вымачивать в теплой воде. Чередуя грибы с кусочками баранины или свинины и кружочками репчатого лука, нанизать на деревянные палочки, посолить и посыпать черным перцем.

Положить палочки со снедью на сковороду, налить немного воды, в которой вымачивались грибы, жира и жарить до готовности.

Грибы с сосисками

Ингредиенты:

8 сосисок или сарделек, 300 г свежих грибов, 50–60 г шпика копченого, 1 луковица, 1 стакан яблочного сока, 0,5 корня сельдерея, соль, перец.

Способ приготовления:

Сосиски или сардельки разрезать вдоль, поджарить со шпиком. В оставшемся жире пожарить мелко рубленый лук и тертый сельдерей, подлить яблочный сок и довести до кипения.

Затем добавить подготовленные измельченные грибы и приправы. Через несколько минут положить сосиски или сардельки и все вместе тушить до готовности. На гарнир подать отварной картофель или рис и овощной салат.

Горошек с ветчиной и грибами

Ингредиенты:

1 кг свежего или 1 литровая банка консервированного горошка, 200 г ветчины, 2 сосиски или 100–150 г «Охотничьей» колбасы, 125 г маслин, 1 лимон, 200 г грибов, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. томатного соуса.

Способ приготовления:

Свежий горошек очистить, положить в кастрюлю, добавить половину масла, черный перец, 2 ст. л. горячей воды и тушить в течение 45 минут. Сосиски опустить на несколько минут в кипящую воду и затем нарезать небольшими кусочками; нашинковать ветчину; вынуть косточки из маслин; очистить, промыть и сбрызнуть лимонным соком грибы. Затем все это потушить несколько минут на оставшемся масле, добавить столовую ложку лимонного сока и выложить в огнестойкую посуду. Положить туда горошек, залить томатным соусом, накрыть посуду крышкой и поставить на несколько минут в умеренно горячую духовку.

Примечание. Если кушанье готовится из консервированного горошка, то тушить горошек не надо, а следует добавить его к остальным тушеным продуктам и поставить в духовку. Запекать в этом случае нужно немного дольше.

Грибной гуляш с корейкой

Ингредиенты:

600 г свежих грибов, 100 г копченой корейки, 2 луковицы, 1–2 сладких болгарских перца, 200 г сметаны, 1 ч. л. молотого сладкого красного перца, соль, молотый черный перец, 1 ч. л. тимьяна, 2–3 помидора, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Корейку поджарить, потушить на жире нарезанный лук, добавить очищенные и нарезанные грибы и сладкий болгарский перец.

Все тушить в течение 5–7 минут. Добавить красный молотый перец, соль, пряности, залить сметаной и в последнюю очередь положить помидоры, предварительно очищенные от кожицы и семян. Тушить на слабом огне в течение 15 минут. Разложить на

тарелки, украсив зеленью петрушки.

Гуляш пикантный

Ингредиенты:

600 г грибов, 300 г мяса, 100 г перца, 2–3 помидора, 1 лавровый лист, 1 луковица, 1 ст. л. жира, соль.

Способ приготовления:

Мелко нарубленные подосиновики и подберезовики смешать с кусками говядины, добавить нарезанный соломкой сладкий перец, кружки помидоров, лавровый лист, пассерованный на жире мелко нарезанный репчатый лук, соль и все это томить на слабом огне 45 минут.

Гуляш из говядины с грибами

Ингредиенты:

1,5 кг говяжьей вырезки, 50 г свиного жира, 2–3 сушеных гриба, 2 большие луковицы, 1 стакан томатного сока, 200 г сметаны, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. муки, перец, соль.

Способ приготовления:

Грибы вымыть, залить холодной водой, отварить. Мясо обмыть, срезать пленку, нарезать кубиками, сбрызнуть уксусом, слегка отбить, посолить, посыпать перцем и обжарить на жире, затем сложить в гусятницу, залить грибным отваром. Добавить нарезанные соломкой грибы, мелко нарезанный лук и поставить тушить. Перед тем как снять с огня, влить томатный сок и сметану, перемешанную с мукой, вскипятить. Подать с галушками из заварного теста.

Телятина с шампиньонами

Ингредиенты:

400 г мякоти телятины, 250 г свежих шампиньонов, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 зубчик чеснока, 125 г помидоров, мясной бульон, мука, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления:

Грибы очистить, промыть и обжарить с чесноком, используя половину масла, а по окончании жаренья чеснок удалить. Добавить мелко нарезанные очищенные помидоры и тушить на небольшом огне 45 минут, время от времени добавляя бульон, затем посолить, поперчить. Отдельно в оставшемся масле и ли маргарине поджарить нарезанные ломтики мяса, обвалянные в

муке. Добавить грибы и тушить на умеренном огне еще 5–10 минут. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Эскалоп с луком и шампиньонами

Ингредиенты:

120 г телятины, 50 г шампиньонов, 1 ст. л. топленого масла, 1 луковица, 20 мл виноградного сока, 0,5 стакана соуса, соль, перец.

Способ приготовления:

Куски телятины слегка отбить и жарить на масле в сотейнике. Затем переложить их в другую посуду, а в сотейник с оставшимся в нем мясным соком и жиром положить рубленый репчатый лук, поджарить его, добавить рубленые свежие шампиньоны и снова жарить до готовности последних. После этого влить виноградный сок и красный соус, вскипятить, заправить солью и перцем. Залить этим соусом жареные куски телятины и прокипятить. Подавать с картофелем, овощами, макаронными изделиями, рассыпчатой рисовой или гречневой кашей.

Грудинка телятины с грибами в томатном соусе

Ингредиенты:

500 г телятины, 400 г свежих грибов, 1 стакан томатного соуса, 3 ст. л. жира, 4 дольки чеснока, соль, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления:

Готовую жареную грудинку порубить на кусочки, сложить в посуду, залить томатным соусом вместе с отваренными и порубленными грибами и тушить 15–20 минут.

При подаче на стол полить соусом, посыпать рубленым чесноком, смешанным с зеленью петрушки. На гарнир подать жареный картофель.

Телятина, запеченная с грибами

Ингредиенты:

1,5 кг телятины, 300 г свежих грибов, 100 г маргарина, 200 г сметаны, 50 г острого сыра, 1 ст. л. муки, 1 зубчик чеснока, перец, соль.

Способ приготовления:

Телятину нарезать поперек волокон, отбить, посыпать солью

и измельченным чесноком и дать постоять 30 минут. Грибы очистить, вымыть, нарезать, посолить, потушить с луком и жиром в собственном соку до полуготовности. В посуду, смазанную жиром, уложить слоями телятину и грибы, посыпать перцем, залить сметаной, посыпать сыром, натертым на мелкой терке, и поставить в духовку на 30–40 минут. Телятину подать с молодым отварным картофелем и салатом из огурцов и чеснока.

Телятина жареная с грибами

Ингредиенты:

500 г телятины, 250 г свежих грибов, 2 луковицы, 300 г белого хлеба, 1 стакан молока, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, сыр тертый, мука, соль, перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления:

Телятину порезать на порции, отбить, посыпать солью и перцем, запанировать в толченых сухарях и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. На ломтики белого хлеба положить поджаренные куски мяса и выложить на блюдо.

Грибы промыть, нарезать и обжарить в масле, добавить мелко рубленный репчатый лук и муку и продолжить жарить, подлить немного воды и кипятить до готовности. Подготовленные грибы уложить вокруг кусков мяса, посыпать тертым сыром и зеленью. На гарнир подать жареный картофель или рассыпчатый рис и салат из помидоров.

Телятина с грибами

Ингредиенты:

800 г мяса телятины, 80–100 г масла, 25 г муки, 250–300 г помидоров, 150 г свежих грибов, 1 кг картофеля, 250 мл белого сухого вина, 250 мл бульона, 2 яйца, 25 г томатного пюре, перец, соль.

Способ приготовления:

Телятину (лопаточная часть) нарезать небольшими кусками, потушить в масле. Добавить очищенные от кожицы и натертые на мелкой терке помидоры, поджаренную без жира муку, перец, влить вино и бульон. Через 10 минут положить свежие грибы, посолить и тушить до готовности мяса. Отдельно отварить картофель, очистить от кожуры, натереть на крупной терке, перемешать с яйцом, солью и поджарить на масле, посыпав перцем. На середину блюда выложить мясо, полить соусом и обложить картофелем. Можно приготовить соус из помидоров.

Мясо «по-современному»

Ингредиенты:

Телятина, мука, соль, перец, морковь, цедра, репчатый лук, бекон, грибы, сметана, чеснок. Все продукты взять произвольно.

Способ приготовления:

Телятину нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке, посолить, поперчить и положить в огнеупорную посуду. Сверху мясо посыпать тертой морковью, цедрой, нарезанным колечками луком и мелко нарезанным беконом. Поставить в СВЧ-печь на 25 минут.

За это время нужно мелко нарезать грибы, перемешать их со сметаной и добавить в почти готовое мясо. Все содержимое тщательно размешать. Еще 7 минут в печке СВЧ — и блюдо готово. Осталось только добавить сверху немного чеснока.

Говядина с грибами

Ингредиенты:

250 г говядины (задняя часть), 10 мл подсолнечного масла, 1 маленькая луковица, 50 г шампиньонов, 3 г муки, соль, тмин.

Способ приготовления:

Очищенный лук мелко нарезать и пассеровать на сковороде с маслом. Положить туда же нарезанное кубиками мясо, добавить тмин, посыпать мукой и все вместе обжарить. Подлить теплой воды, посолить и тушить до готовности. Шампиньоны очистить, вымыть, порезать ломтиками и тушить в небольшом количестве воды. Когда грибы станут мягкими, выложить их (вместе с бульоном) в посуду с мясом и немного поварить. В случае необходимости подсолить.

Жаркое с грибами

Ингредиенты:

1 кг говядины, 50 г свиного жира, 100 г грибов, 200 г лука, 2 кг картофеля, 100 мл подсолнечного масла, 1 морковь, 300 мл мясного бульона, 200 г сметаны, 500 мл грибного отвара, соль, перец.

Способ приготовления:

Грибы отварить, посечь и обжарить с луком. Картофель нарезать и также обжарить. Мясо потушить до готовности вместе с морковью и луком в мясном бульоне. В горшочки положить картофель, тушеное мясо, грибы с луком, залить сметаной, грибным отваром и запечь в духовке.

Жаркое по-бургундски

Ингредиенты:

500 г свинины или говядины (задняя часть), 2 моркови, 1 луковица, 3 ст. л. сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. томатной пасты, 300 мл красного сухого вина или 300 мл бульона, 1 лавровый лист, 1 ч. л. соли, 10 дробленых зерен черного перца, 2 зубчика чеснока, 200 г мелкого лука, 200 г шампиньонов.

Способ приготовления:

Нарезать мясо кусочками размером 3 см. Как можно мельче нарезать луковицу и одну морковь.

Обжарить кусочки мяса в 2 столовых ложках масла и выложить в кастрюлю. На той же сковороде обжарить лук и морковь. Положить обжаренные овощи в кастрюлю к мясу.

Добавить томатную пасту, жидкость (вино или бульон) и положить пряности. Добавить размельченный чеснок. Довести до кипения, убавить огонь так, чтобы бульон кипел не очень сильно, и закрыть кастрюлю крышкой.

Варить около 45 минут.

Обварить кипятком мелкий лук, очистить. Вымыть шампиньоны, очистить и нарезать вторую морковь. Обжарить лук, грибы и морковь в 1 столовой ложке масла и добавить к мясу.

Тушить еще 15 минут. Подавать с отварным картофелем.

Тушеная говядина и свинина с грибами

Ингредиенты:

Говядина, свинина, жир, репчатый лук, соль, грибы, сметана, мука, зелень. Все продукты взять произвольно.

Способ приготовления:

Ломтики говядины отбить, нарезать помельче на кубики, свинину также разрезать на кубики. Мясо обжарить в разогретом жире в котле до коричневого цвета, добавить рубленый лук, соль, подлить кипятка, чтобы мясо было почти залито водой. Закрывать котел и тушить мясо на слабом огне.

Грибы (боровики или шампиньоны) нарезать кубиками, обжарить в жире, посолить. Когда мясо станет мягким, жидкость слить и добавить грибы. Мясной отвар загустить замешанной в сметану пассерованной мукой, залить смесью мясо и грибы, тушить на слабом огне еще 15 минут, затем добавить рубленую зелень.

Подавать с отварным картофелем.

Бефстроганов с шампиньонами

Ингредиенты:

500 г грибов, 500 г говяжьей вырезки, 1–2 луковицы, 2–3 ст. л. жира, 200 г сметаны, по 1 столовой ложке муки и рубленой зелени, соль, перец.

Способ приготовления:

Нарезанные полосками грибы и пассерованный лук смешать с говядиной, нарезанной брусочками длиной 3–4 см и обжаренной в течение 3–4 минут, посолить, поперчить, залить сметанным соусом, слегка приправленным соусом «Южный», и довести до готовности.

Перед подачей посыпать зеленью петрушки.

Подавать с картофелем-соломкой, жаренным во фритюре.

Филе-миньон с грибами

Ингредиенты:

6 кусков филейной вырезки толщиной 2 см, 1 кг грибов (белые или шампиньоны), 6 ст. л. сливочного масла, 2 ч. л. соли, 0,5 ч. л. молотого черного перца, 2 ст. л. муки, 0,5 стакана сметаны, 4 ст. л. сухого белого вина.

Способ приготовления:

Грибы обжаривать в половине масла в течение 5 минут, всыпать 1 ч. л. соли, половину перца и муку, довести до коричневого цвета, добавить сметану и перемешать. Затем вскипятить, убавить огонь и выдержать еще 5 минут. Мясо натереть остальной солью и перцем, обжарить в масле на сильном огне, влить вино, довести до кипения и выдержать еще 2 минуты. Подать на блюде, в центре которого положить грибы, а вокруг — куски мяса.

Говядина тушеная с баклажанами, грибами и помидорами

Ингредиенты:

150 г говяжьего мяса, 20 г сливочного масла, 20 г лука, 5 г томатной пасты, 100 г баклажанов, 100 г свежих грибов, 75 г помидоров, 10 г перца сладкого стручкового, 5 г зелени петрушки, 1 лавровый лист.

Способ приготовления:

Мягкое мясо (без жил) обжарить в масле (5 г) до образования румяной корочки, добавить томатную пасту, 0,5 стакана воды, лавровый лист и под крышкой на слабом огне тушить до

готовности; затем разрезать мясо на 3 ломтика и в той же посуде засыпать мелко нашинкованным и обжаренным луком, грибами, зеленым перцем. После этого тушить 5–7 минут. Готовое мясо положить на блюдо, залить соусом с грибами и посыпать рубленой зеленью.

Баклажаны и помидоры нарезать кружками, обжарить на масле и попеременно уложить возле мяса как гарнир.

Отварная говядина с грибами

Ингредиенты:

1 кг говядины (без костей), 60 г сушеных или 160 г свежих грибов, 1 стакан сметаны, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 луковицы, 0,5 корня петрушки, 1 морковь, 1 ст. л. сухарей, 2 ст. л. сливочного масла, 1,5 стакана мясного бульона, 2 ст. л. нарезанной зелени петрушки, соль.

Гарнир: 1 кг картофеля, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления:

Говядину вместе с костями варить с добавлением лука, петрушки и моркови до готовности, порезать небольшими ломтиками, а бульон процедить. Очищенный лук и вареные сушеные или свежие грибы мелко нарезать, слегка обжарить на сливочном масле, добавить пассерованную муку, сметану, все хорошо смешать, развести бульоном, проварить и заправить мелко нарезанной зеленью петрушки, маслом и солью. Нарезанное мясо положить в смазанный сливочным маслом сотейник попеременно с грибной подливой, залить оставшейся подливой, посыпать сухарями и поставить в духовку зарумянится. Говядину подать на стол с жареным картофелем.

Вырезка говяжья тушеная по-венгерски

Ингредиенты:

800–1000 г мяса, 400 г лука, 200 г копченого сала, 500 г свежих грибов, 40 г перца сладкого красного, 3 г тмина, 75 г томатной пасты или 300 г свежих помидоров, соль.

Способ приготовления:

Лук поджарить на сале до золотистого цвета, добавить толченый тмин, молотый красный перец и томатную пасту. Положить посоленное мясо, долить немного воды и поставить в нежаркую духовку. Свежие грибы отварить, мелко нарезать и поджарить. Затем мясо вынуть из кастрюли, сок процедить сквозь сито, добавить немного воды или бульона, мясо снова положить в кастрюлю, добавить поджаренные копченое сало и грибы и еще

некоторое время потушить. Готовое мясо нарезать, уложить на блюдо и полить соусом.

Отдельно подать отварной картофель или лапшу.

Говядина под грибным соусом

Ингредиенты:

600 г мякоти говядины (куском), 25 г сухих грибов, 80 г сливочного масла или маргарина, 1 веточка сельдерея, 1 луковица, 1 морковь, 0,5 стакана белого или красного сухого вина, 3–4 разливательные ложки мясного бульона, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления:

Замочить сухие грибы в теплой воде.

В сотейнике распустить 60 г сливочного масла или маргарина, положить мясо, добавить сельдерей, мелко нарезанные морковь и лук. Обжарить мясо со всех сторон, посолить, поперчить. Залить вином, а когда вино испарится, добавить бульон. Сотейник плотно закрыть крышкой и оставить на небольшом огне на 1,5 часа. Откинуть грибы на дуршлаг, обжарить их на оставшемся масле или маргарине, положить в сотейник с мясом и тушить все вместе еще 1 час.

Если необходимо, то можно добавить еще немного бульона.

Мясо подавать к столу нарезанным ломтиками, с соусом.

Говядина, запеченная с луковым соусом и грибами

Ингредиенты:

100 г говядины, 30 г сушеных грибов, 2–3 ст. л. картофельного пюре, 0,5 стакана соуса, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. тертого сыра, сухари панировочные, лавровый лист, соль перец, зелень.

Способ приготовления:

Говядину, тушенную крупными кусками, нарезать тонкими ломтиками (по 2–3 на порцию).

На сковороду тонким слоем налить луковый соус с грибами, уложить на него мясо, вокруг которого через трубочку тонкой полоской выложить густое картофельное пюре. Мясо залить остальным соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

При подаче на стол мясо полить сливочным маслом и посыпать зеленью укропа или петрушки.

Мясо по-монастырски

Ингредиенты:

800 г мяса, 40 г сушеных грибов, 2 луковицы.

Соус: 1 морковь, 1 луковица, пучок петрушки, 3 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, 3 стакана бульона, растительное масло, соль, перец, 2 ч. л. сахара.

Тесто: 360 г муки, 100 г сметаны, 2 яйца, растительное масло, сахар, соль.

Способ приготовления:

Мясо нарезать ломтиками толщиной 3 см, отбить, посолить и обжарить. Грибы отварить, нарезать и обжарить с измельченным репчатым луком. Перемешать мясо с грибами и луком, разложить в глиняные горшочки, влить соус, накрыть тестом и поставить запекаться в духовку.

Соус: измельчить морковь, луковицу, петрушку, обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту и жарить 15 минут. Муку развести теплым бульоном, довести до кипения, перемешать с овощами и варить 45 минут. В конце добавить соль, перец, сахар.

Тесто замесить из имеющихся компонентов.

Говядина, тушенная с квашеной капустой и грибами

Ингредиенты:

400 г говядины, 100 г шпика, 80 г лука, 40 г моркови, 1 кг квашеной капусты, 80 г сухих грибов, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления:

Шпик мелко нарезать, обжарить.

К шкваркам добавить мелко нарезанный лук, морковь. Шкварки и овощи положить в кастрюлю, а на оставшемся жире обжарить кусочки мяса, добавить их к овощам. Туда же положить перец, лавровый лист, квашеную капусту, сваренные грибы и тушить.

Во время тушения капусты подлить грибной бульон, посолить, а в конце положить рубленый чеснок.

Свинина, запеченная с грибами

Ингредиенты:

Свинина, соль, перец, репчатый лук, чеснок, вареные грибы, майонез, тертый сыр. Все продукты взять произвольно.

Способ приготовления:

Нарезанные куски мяса отбить, придавая им круглую форму, посыпать солью, перцем и обжарить с одной стороны; перевернуть и на поджаренную сторону уложить пассерованный лук, мелко нарубленный чеснок, вареные, нашинкованные соломкой грибы. Полить майонезом, посыпать тертым сыром и запечь.

Примечание. Блюдо можно готовить и без чеснока.

Кебаб по-болгарски из свинины с грибами

Ингредиенты:

800 г свинины, 200–250 г лука, 30 г чеснока, 200 г свежих грибов, 20 г муки, 200–250 г помидоров, 40 г жира, 120 мл вина, 1 лимон, перец черный, чабрец.

Способ приготовления:

Разогреть жир, поджарить на нем нарезанную небольшими кусочками свинину, лук, чеснок, грибы, заправить пассерованной мукой, положить натертые на терке помидоры, соль, перец, чабрец, вино, лимон и тушить на малом огне, пока не испарится вода.

На гарнир подать картофельное пюре или отварной рис.

Свинина любительская

Ингредиенты:

170 г свинины, 300 г картофеля, соль, перец, 10 г сливочного масла, 5 г топленого масла.

Фарш: 20 г сыра, 25 г ветчины, 3 г петрушки.

Соус: 100 г вареных грибов, 70 г красного соуса, немного соуса типа «Кетчуп».

Способ приготовления:

На тонкие отбитые порционные куски мяса положить фарш и свернуть изделия в виде колбасок. Подготовленный полуфабрикат посыпать солью, перцем и уложить в горшочек. Сверху положить мелко нарезанный, предварительно обжаренный картофель, залить соусом и тушить.

Фарш: сыр натереть на крупной терке, ветчину нарезать соломкой, зелень петрушки мелко порубить, все смешать.

Соус: в красный соус (из томата) положить грибы, предварительно сваренные до полуготовности, и добавить соус типа «Кетчуп».

Шампиньоны с беконом и зеленью

Ингредиенты:

450 г шампиньонов, 200 г жирной свинины, 0,5 стакана молока, 3 ст. л. муки высшего сорта, 2 ст. л. зелени петрушки, 1 ст. л. цедры лимона, 1 ч. л. соли, 40 г сливочного масла, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо порезать небольшими кусочками и уложить в один ряд на плоской сковороде. Жарить 10–15 минут.

В другую сковороду положить сливочное масло, растопить, добавить грибы и готовить 15–20 минут, пока грибы не станут мягкими.

Переложить грибы шумовкой в сковороду с беконом, перемешать.

Соус: в масло, оставшееся от тушения грибов, добавить муку, молоко. Варить смесь, постоянно помешивая, пока не загустеет. Посолить, поперчить, добавить цедру лимона.

Вылить соус на грибы с мясом, тщательно перемешать. Поставить в хорошо нагретую духовку на 10–12 минут.

Перед подачей на стол украсить зеленью петрушки.

Жаркое из свинины с грибами

Ингредиенты:

500 г свинины, 50 г корейки, 200 г свежих грибов, 0,5 стакана сметаны, 5 картофелин, 1 морковь, 2 помидора, 1 луковица, 1 ст. л. жира, соль, тмин, перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления:

Свинину нарезать на порции, посыпать солью и перцем, подрумянить в жире вместе с нашинкованным луком.

На дно кастрюли положить нарезанную ломтиками корейку, добавить нашинкованные морковь, картофель, помидоры и грибы вперемешку с поджаренными кусками мяса. Сверху посыпать тмином, полить жиром, сбрызнуть водой, посыпать рубленой зеленью и тушить на малом огне до готовности.

Свинина, запеченная с гренками и шампиньонам и

Ингредиенты:

500 г свинины, 300 г свежих грибов, 2 луковицы, 2 ст. л. маргарина, 0,5 стакана сметаны, соль, перец, тмин, зелень петрушки.

Гренки: 1 батон белого хлеба, 1 стакан молока, 4 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления:

Мясо промыть, посолить, поперчить, посыпать тмином и

запечь в горячей духовке, поливая выделившимся соком.

Хорошо промытые грибы нашинковать и потушить с нашинкованным луком и сметаной.

Смоченные в молоке ломтики белого хлеба обжарить в сливочном масле. Готовое мясо нарезать ломтиками.

Подать теплым, обложив гренками и шампиньонами.

Свинина «Старорусская»

Ингредиенты:

500 г свинины (корейка), 100 г маринованных грибов, 1–2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 2 дольки чеснока, 100 г майонеза, 50 г сыра, соль, специи.

Способ приготовления:

Свинину нарезать на порционные куски, отбить, посолить, поперчить и обжарить. Лук нарезать, пассеровать, добавить нарезанные грибы и прогреть их вместе с луком.

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок порубить. На свинину выложить чеснок и пассерованный с грибами лук, полить майонезом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Жаркое «Полесье»

Ингредиенты:

500 г свинины, 1 ст. л. маргарина, 8–10 картофелин, 1 ст. л. муки, 1 яйцо, 40 г белых сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. л. маргарина (для пассеровки лука и обжаривания клецек).

Соус: 1 стакан грибного отвара, 1 стакан сметаны, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления:

Свинину нарезать по два кусочка на порцию и обжарить. Сырой очищенный картофель натереть на терке, положить на сито, дать стечь жидкости, добавить соль, муку, яйца и перемешать. Из полученной массы сформовать лепешки (4 штуки на порцию), на середину их уложить фарш, состоящий из пассерованного репчатого лука и отваренных, мелко нарезанных грибов, завернуть в форме шарика и обжарить. Обжаренную свинину и клецки уложить в горшочек, залить сметанным соусом, приготовленным на грибном отваре, поставить в духовку и тушить до готовности. Подавать в горшочках.

Свинные отбивные «Новогодние»

Ингредиенты:

800–1000 г свинины, 0,5 л пива или минеральной воды, 3 луковицы, по 100 г очищенных грецких орехов, распаренной кураги, распаренного чернослива, свежих шампиньонов, 2 плавленых сырка, 500 г майонеза, соль, перец, специи для шашлыка.

Способ приготовления:

Грибы, отваренные в подсоленной воде, и подготовленные курагу и чернослив мелко нарезать. Все смешать с крупно порубленными орехами. Заранее замороженные сырки натереть на мелкой терке. Лук нарезать тонкими кольцами.

Свинину нарезать на 8–10 порций, хорошо отбить и положить на несколько минут в пиво или минеральную воду.

Противень смазать маслом, уложить на него мясо, каждый кусок слегка присолить, поперчить, посыпать специями для шашлыка. На мясо выложить колечки лука, в середину горкой — фруктово-ореховую смесь. Верх и оставшееся пространство посыпать тертым сыром и залить майонезом.

Запекать в духовке на среднем огне 45–50 минут.

Поросенок, фаршированный гречневой кашей с грибами

Ингредиенты:

1 молочный поросенок, щепотка молотых семян кориандра.

Фарш: 0,5 кг гречневой крупы, 3 крутых яйца, белок 1 сырого яйца, 100 г топленого свиного сала, 2 луковицы, 40 г сушеных белых грибов, 2–3 ст. л. мелко нарезанной зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Тушку поросенка ошпарить, сделать разрез брюшка до шеи и выпотрошить. Печень и сердце отварить в небольшом количестве воды. Смешанную с сырым яичным белком и подсушенную крупу залить кипящим бульоном и сварить рассыпчатую кашу. Отваренные грибы, сердце и печень мелко нарубить. Лук нарезать кубиками, пассеровать на свином сале, охладить, растереть с желтками. Когда каша остынет, добавить белки яиц, печень, сердце, грибы, зелень, перец, соль. Фарш размешать, начинить им тушку и зашить разрез. Жарить на противне в духовке около 1,5 часа.

Тушеная баранина с грибами

Ингредиенты:

750 г мякоти баранины, 100 г сливочного масла, 250 г свежих

грибов, 1 стакан белого сухого вина, 1 ст. л. томатного соуса, несколько горошин черного перца, соль.

Способ приготовления:

Мясо обжарить со всех сторон в сливочном масле до образования румяной корочки, время от времени переворачивая. Залить вином и 1 стаканом воды, добавить очищенные, промытые и мелко нарезанные грибы, перец горошком. Кастриюлю плотно закрыть и тушить на небольшом огне, при необходимости подливая воду. Незадолго до готовности добавить томатный соус, немного разбавленный водой. Мясо нарезать ломтиками и полить образовавшимся соусом.

Рулет «Бараний рог»

Ингредиенты:

1,2 кг молодой баранины, 6 ломтиков пшеничного хлеба, 4 ст. л. сливочного масла, черный молотый перец, лавровый лист, соль, 60 г сыра.

Начинка: 300 г свежих грибов, 3 яйца, зелень, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить замоченный в воде хлеб, соль, перец, растопленное масло, измельченный в ступке лавровый лист. Фарш тщательно смешать, выложить на стол на смоченную водой салфетку и разровнять так, чтобы получился прямоугольник. Положить на него начинку ровным слоем, свернуть рулет, придавая ему форму рога, поместить на смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом, посыпать тертым сыром или сухарями, полить жиром и запечь в духовке. Гарнировать картофельным пюре (или жареным картофелем), сладким перцем, отварным зеленым горошком с маслом.

Начинка: грибы измельчить и обжарить, яйца отварить вкрутую и тоже измельчить, зелень нарезать. Все это смешать, посолить, поперчить.

Египетский кебаб

Ингредиенты:

500 г фарша из баранины или говядины, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 12 шляпок шампиньонов, стручок сладкого красного перца, 12 маленьких луковичек, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. тмина, соль, перец.

Способ приготовления:

Фарш вымесить с яйцом, нарезанной луковицей и растертым чесноком, заправить солью, перцем и тмином. Сформовать продолговатые колбаски длиной 5 см и толщиной около 2 см.

Насадить их на шампуры попеременно с шампиньонами, луковичками и кусочками красного перца.

Запечь в духовке, подать с соусом из йогурта, с белым хлебом.

Кролик, тушеный с грибами

Ингредиенты:

1 кролик, 2 луковицы, 2–3 сушеных гриба, 200 г корейки, 200 мл белого сухого вина, 2 желтка сырых яиц, соль, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку кролика разрубить на порционные куски, сбрызнуть вином и оставить на 1 час. Затем посолить, обвалить в муке, пожарить, сложить в посуду. На оставшемся жире обжарить мелко нарезанный лук, добавить отваренные грибы, нарезанные соломкой, нарезанную кубиками корейку, влить вино, немного потушить и залить заправкой мясо. Тушить до готовности, время от времени подливая воду. Перед подачей мясо выложить на блюдо, желтки растереть, смешать с соусом, в котором тушилось мясо, и полить куски мяса на блюде. Подать с крупной отварной фасолью.

Лосятина с грибами

Ингредиенты:

600 г мякоти лосятины, 300 г свежих грибов, 1 стакан уксуса, 2 ст. л. растительного масла, 50 г сала (шпик), 1 ст. л. сметаны, 1 луковица, соль, лавровый лист, перец.

Способ приготовления:

Лосятину порезать поперек волокон на 4–5 ломтей и замочить на ночь в маринаде. Промаринованное мясо слегка посолить и обжарить до образования румяной корочки. Грибы промыть, обдать кипятком, нарезать и тушить с мелко нарубленным луком. На каждый ломоть хлеба положить жареный ломтик шпика и горку тушеных грибов. Оставшийся жир проварить с водой, добавить сметану и полученным соусом полить куски мяса. На стол подавать с тушеной капустой или свеклой.

Маринад: взять уксус, в него добавить приправы и проварить. Охладив, влить растительное масло.

Фрикасе из курицы

Ингредиенты:

1 кг курицы, 1 стакан воды, 200 г шампиньонов, 200 г цукини, 150 мл белого сухого вина, 4 ст. л. 20 %-ной сметаны, 1 морковь, 2 ст. л. картофельного крахмала, 2 бульонных кубика куриных, 1 г перца красного молотого, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

В кипящей воде развести бульонные кубики. Курицу залить бульоном и варить 35–40 минут, время от времени переворачивая. Затем отделить мясо от костей, порезать на кусочки.

Нашинковать морковь и варить ее в курином бульоне 20 минут.

Измельчить шампиньоны и цукини, опустить их в бульон, добавить белое вино, соль, перец. Варить еще 30 минут.

Выложить в бульон кусочки отварной курицы, крахмал, растворенный в небольшом количестве холодной воды, и сметану.

Все хорошо перемешать и варить еще 10 минут.

Курица под грибным соусом

Ингредиенты:

1 курица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 сельдерей, 1 луковица, 0,25 кочана капусты, 2–3 горошины черного перца, соль.

Соус: 250 г свежих грибов, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан куриного бульона, 2 куриных желтка, сок лимона, соль, перец.

Способ приготовления:

Выпотрошенную курицу промыть, положить в кастрюлю, залить горячей водой и довести до кипения. Сняв пену, опустить овощи, грибы, горошины перца, посолить и варить на слабом огне до готовности.

Отделенное от костей мясо разделить на порции, положить в кастрюлю, залить соусом и поставить на 15–20 минут в горячую духовку. На гарнир подать отваренную лапшу, отдельно зеленый салат со сметаной.

Соус: слегка поджарить на масле муку, влить бульон,

помешивая, кипятить несколько минут и снять с огня. Добавить растертые со сметаной желтки, рубленые грибы, сваренные с курицей, посолить, поперчить, для остроты влить лимонный сок (больше не кипятить!).

Цыпленок по-боянски

Ингредиенты:

1–2 цыпленка, 10 морковок, несколько горошин черного перца, перец черный молотый, соль, 200 г грибов, 3–4 помидора, 1 большая головка чеснока, 100 г сливочного масла, 300 г сыра.

Способ приготовления:

Сварить в скороварке цыплят и морковь с несколькими горошинами черного перца и солью. Примерно через полчаса, когда цыплята сварятся, вынуть их и отделить мясо от костей. Выложить на противень мелко нарезанную морковь, отварные или тушеные грибы, натертые на терке помидоры, рубленый чеснок. Влить 2 черпака бульона. Положить поверх овощей сливочное масло (кусочками), поперчить. Сверху уложить мясо цыплят и покрыть его плотным слоем натертого сыра. Подрумянить в духовке в течение 10–15 минут.

Курица, припущенная с виноградным соком и грибами

Ингредиенты:

500 г курицы, 100 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 корень пастернака, 2 ст. л. виноградного сока.

Паровой соус: 950 г основного белого соуса, 2 ст. л. белого сухого вина, 0,5 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

В посуду положить нарезанные петрушку, сельдерея, пастернак и лук, на них поместить сырую тушку птицы, добавить отвар из шампиньонов, подбродивший виноградный сок, соль. Припустить в закрытой посуде. На полученном бульоне приготовить паровой соус.

При подаче на стол курицу порезать на порции, переместить на блюдо, сверху положить отваренные шампиньоны и полить соусом. На гарнир подать припущенный рис или стручки фасоли.

Паровой соус: на бульоне приготовить основной белый соус (см. рецепт «Пирог из домашней птицы по-графски»), добавить к нему лимонную кислоту, соль, довести до кипения и влить белое

сухое вино. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Цыпленок (курица, индейка) с грибами

Ингредиенты:

1 цыпленок, 6 свежих помидоров, 4 ст. л. сливочного масла, 5–6 луковиц, 1 ст. л. муки, 500 г свежих белых грибов, зелень, перец, соль.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку разрезать на куски и поджарить на масле. Дав мясу зарумяниться со всех сторон, вынуть его, а на масле сделать заправку. Обжарить до мягкости мелко нарезанный лук, прибавить нарезанные красные помидоры и жарить несколько минут. Добавить муку и, дав ей немного поджариться, залить бульоном, посолить и варить на слабом огне. К мясу прибавить нарезанные свежие белые грибы, ломтики помидоров и поставить в духовку тушить на 20–25 минут, затем влить заправку и потушить еще 5–10 минут. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Примечание. Так же готовить курицу или индейку с грибами.

Филе курицы паровое с шампиньонами

Ингредиенты:

500 г куриного филе, 400 г свежих грибов, 4 ломтика пшеничного хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, соль.

Паровой соус: 950 г основного белого соуса, 2 ст. л. белого сухого вина, 0,5 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

Подготовленное куриное филе положить в смазанный маслом сотейник, налить немного куриного бульона (можно полить филе несколькими каплями лимонного сока), посолить, добавить нарезанные шампиньоны, накрыть посуду крышкой и припустить.

На ломтик поджаренного хлеба, уложенного на блюдо, положить филе, на него — шампиньоны и залить паровым соусом, приготовленным на бульоне, в котором припускалась птица. На гарнир подать рассыпчатый рис, стручки фасоли или домашнюю лапшу, заправленную маслом.

Паровой соус: на бульоне приготовить основной белый соус (см. рецепт «Пирог из домашней птицы по-графски»), добавить к нему лимонный сок или лимонную кислоту, соль, довести до кипения и влить белое сухое вино.

Готовый соус заправить сливочным маслом

Окорочка куриные с грибами

Ингредиенты:

2 кг окорочков, 3 луковицы, 500 г грибов, 500 мл белого сухого вина, соль, перец.

Способ приготовления:

Окорочка разделить на куски, уложить в гусятницу, накрыть слоем лука, нарезанного кольцами, и слоем нарезанных грибов. Посолить, поперчить.

Залить мясо вином и тушить на медленном огне 2 часа после закипания. Подавать с рисом.

Куриные ножки в фольге

Ингредиенты:

4 куриные ножки, 4 ломтика ветчины, 20 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 100 г свежих шампиньонов, 2 небольшие луковицы, 4 порции отварного риса, перец, соль.

Способ приготовления:

Куриные ножки посолить и обжарить до мягкости в растительном масле. Рис разложить на 4 квадрата из фольги, сверху разместить куриные ножки, ветчину и шампиньоны, предварительно нарезанные ломтиками и обжаренные вместе с кольцами лука, посолить, поперчить, фольгу завернуть.

Запекать примерно 10 минут в разогретой духовке.

Когда фольга надуется, вынуть из духовки и подать с овощным салатом.

Птица с грибами, тушенная в красном соусе

Ингредиенты:

600 г любой птицы, 40 г копченой грудинки, 50 г маргарина, 6–8 картофелин, 100 г лука-севка, 120 г свежих белых грибов, 2 ст. л. маслин, 500 г красного соуса, 3 помидора, 2 дольки чеснока, соль.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку курицы пожарить, порубить на порционные куски, положить в горшочек, добавить копченую грудинку, нарезанные дольками вареные грибы, маслины, нарезанные дольками и обжаренные, репчатый лук и картофель, залить красным соусом, накрыть горшочек крышкой и поставить в разогретую духовку на 10–15 минут.

Подавать в горшочке, сверху уложить свежие помидоры, разрезанные пополам, и посыпать мелко рубленым чесноком и

зеленью петрушки.

Грибы по-французски с курицей в винном соусе

Ингредиенты:

350 г грибов, 1–2 цыпленка, 100 г шпика, 3 луковицы, 1–2 зубчика чеснока, 4–5 столовых ложек жира, 1 ст. л. муки, 50 мл коньяка, 500 мл вина, соль, перец.

Способ приготовления:

Тушки цыплят разделить на 4 части и обжарить во фритюре; курятину вынуть; затем на этой же сковороде обжарить нарезанные шпик, шампиньоны, репчатый лук и толченый чеснок, посолить и слегка потушить. Соединить с грибами курицу, влить рюмочку коньяку, добавить лавровый лист, веточку тимьяна, рубленый лук, посыпать мукой, перемешать и добавить 0,5 л красного вина, приправить солью и перцем, на слабом огне тушить 15–20 минут.

Мясо вынуть, а соусу дать наполовину выкипеть. Перед подачей полить им горячее мясо.

Курица с грибами и оливками

Ингредиенты:

1 курица, 100 г свиной грудинки куском, 25 г сухих грибов, 50 г оливок, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 луковица, 0,5 стакана белого сухого вина, мясной бульон, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления:

Грибы замочить в теплой воде на 1 час. Курицу промыть, хорошо просушить и разрезать на 4 части. Грудинку нарезать кубиками и ошпарить кипятком. В кастрюле обжарить половинку мелко нарезанной луковицы и грудинку, используя 60 г сливочного масла или маргарина, добавить кусочки курицы, посолить, поперчить, полить вином. Закрыть крыш кой и оставить на небольшом огне на 1 час, подливая понемногу мясной бульон. Отдельно на другой сковороде на оставшемся масле поджарить вымоченные грибы со стаканом бульона, мелко нарезанным луком, солью и перцем. Грибы и очищенные от косточек оливки переложить в кастрюлю с курицей и подержать немного на слабом огне.

«Примавера»

Ингредиенты:

300 г куриного филе, 250 г грибов, 2 болгарских перца, зеленый лук, 200 г спагетти, 2 зубчика чеснока, зелень укропа, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо нарезать кубиками, грибы — небольшими ломтиками, перец — полосками. В растительном масле обжарить мясо, добавить грибы, перец, измельченный лук, пропущенный через чесночницу чеснок и жарить 2–3 минуты, пока овощи не размякнут. Отварить спагетти, выложить в сковороду с мясом и овощами, посыпать измельченным укропом.

Грудка курицы со сливками и грибами

Ингредиенты:

350–400 г грудки курицы, 90 г сливочного масла или маргарина, сок 0,5 лимона, 300 г свежих или 25 г сухих грибов, 1 зубчик чеснока, 100 мл жидких сливок, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления:

Кусочки грудки хорошо отбить, посолить, поперчить, обжарить на сковороде, используя 60 г сливочного масла или маргарина, сбрызнуть соком лимона. Отдельно на оставшемся масле или маргарине поджарить грибы с толченым чесноком, который затем удалить. Грибы выложить на грудку, добавить сливки и дать соусу загустеть, не доводя до кипения.

Цыпленок по-пиратски

Ингредиенты:

1,1 кг цыпленка, 7 ст. л. сливочного масла, 0,75 стакана сухого белого вина, 1 стакан мясного сока, 60 г ветчины, 180 г свежих грибов, 300 г маслин, 120 г фарша из куриного мяса, 6 яиц, 1,25 стакана риса, зелень петрушки, укропа, соль.

Способ приготовления:

Филе и ножки цыпленка обжарить до появления румяной корочки, залить вином, мясным соком (или бульоном), добавить ароматическую зелень и тушить до готовности.

Гарнировать нарезанными соломкой и тушенными в масле грибами, ветчиной, фаршированным куриным мясом и затем тушеными маслинами, горошком, поджаренными во фритюре небольшими яйцами, рисом.

На середину блюда положить мясо с горошком, ветчиной и грибами, рядом положить маслины, яйца. Цыпленка полить соком, в котором он тушился.

Цыплята тушеные по-ижевски

Ингредиенты:

1–2 цыпленка, 20 г топленого масла, 0,25 стакана сливок, 3 свежих помидора, 100 г рябины, 1 луковица, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 150 г свежих белых грибов, 40 г сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку нарубить на четыре части, натереть мякотью ягод рябины или рябиновым соком и положить в посуду.

Добавить нашинкованные репчатый лук, зелень петрушки, сельдерея, посыпать солью, перцем и выдержать 2–3 часа в холодном месте. Затем, отделив лук и зелень, обжарить куски цыпленка на разогретой с маслом сковороде с обеих сторон, пока они слегка не зарумянятся. Обжаренные куски курятины плотно уложить в горшочек, добавить пассерованную морковь, петрушку, сельдерея и репчатый лук, свежие помидоры, поджаренные белые грибы, целые ягоды рябины (или смородины), сливки и тушить в закрытом горшочке в духовке до готовности. В конце тушения добавить лавровый лист, сливочное масло, соль. Подать в горшочке. Отдельно подать отварные овощи (картофель, морковь, цветную капусту), зеленый горошек и зелень.

Цыпленок в вине

Ингредиенты:

800 г цыпленка, 330 мл мясного бульона, 250 г свежих белых грибов, 250 г жирной свинины, 250 мл вина столового красного, 2 моркови, 2,5 столовой ложки муки пшеничной высшего сорта, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, 0,5 ч. л. соли, 0,5 луковицы, 2 г лаврового листа, 2 г перца черного молотого.

Способ приготовления:

Цыпленка нарезать порционными кусками, уложить в соус и тушить 20–25 минут. Добавить грибы и продолжать тушить еще 30 минут.

Соус: свинину нарезать маленькими кусочками, уложить в кастрюлю и дожидаться, когда она пустит жир, добавить в жир муку, мясной бульон, вино, тертую морковь, мелко нарезанный лук, истолченный чеснок, томатную пасту, зелень, лавровый лист, приправить солью и перцем.

Кебаб из цыпленка, шампиньонов и перца

Ингредиенты:

500 г цыпленка, 500 г шампиньонов, 80 г меда, 80 мл соевого соуса, 1 перец зеленый сладкий, 1 зубчик чеснока, 0,5 ч. л. соли, 1 г имбиря.

Способ приготовления:

Мясо порезать кусочками по 2–3 см. Смешать соевый соус, соль, растолченный чеснок, имбирь, мелко нарезанный перец. Обвалять кусочки мяса в этой смеси, оставить на 20 минут настояться. Слить образовавшийся сок в отдельную посуду.

Нанизать как для шашлычка по очереди на деревянную палочку один кусочек зеленого перца, один кусок цыпленка и одну половинку шампиньона. Все палочки уложить на сковороду.

Смешать мед с оставшейся соевой смесью и аккуратно полить каждый кебаб. Жарить до тех пор, пока цыпленок не станет мягким и зеленый перец не поджарится. Перед подачей на стол еще раз полить кебабы оставшимся соусом.

Цыпленок с грибами, запеченный в духовке

Ингредиенты:

0,5 тушки вареного цыпленка, 125 г нарезанных и смоченных в лимонном соке или уксусе грибов, листья сельдерея, 40 г сливочного масла, 3 очищенных от кожицы и нарезанных четвертушками помидора, немного тушеного или консервированного горошка, головка репчатого лука, 250 г отварного риса, 0,5 л бульона или воды, соль, черный перец.

Способ приготовления:

Мелко нарезать и поджарить на умеренном огне лук и листья сельдерея, добавить подготовленные грибы, потушить их несколько минут, посолить, поперчить, положить рис и, помешивая, тушить, пока рис не станет прозрачным, после чего налить бульон (воду), а через 10 минут добавить горошек и продолжить варку на медленном огне. Когда рис впитает в себя воду, снять посуду с плиты. Охладить приготовленную смесь и перемешать с нарезанными кусочками цыпленка и помидорами. Закрыть посуду крышкой и поставить на час в холодильник. На стол подать в холодном виде.

Аппетитные шарики

Ингредиенты:

1 курица, 1 кусочек (50 г) сливочного масла, грибы, репчатый лук, батон без корки, растительное масло для жарки.

Способ приготовления:

Курицу обмыть и обтереть. Мякоть вместе с кожей отделить от костей и пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и хорошо вымесить.

Грибы отварить и мелко порубить, лук нашинковать и поджарить вместе с грибами, остудить. Батон нарезать мелкими кубиками, примерно $0,5 \times 0,5$ см.

Из куриного фарша сформовать лепешки, в центр каждой положить кусочек сливочного масла, грибы с луком, края завернуть, придавая форму шарика, запанировать в нарезанном батоне и обжарить в большом количестве растительного масла до готовности.

Паштет из куриного мяса с грибами

Ингредиенты:

300 г отварного куриного мяса, 50 г твердого сыра, 100 г вареных шампиньонов, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, соль, перец, сахар, натертый мускатный орех.

Способ приготовления:

Куриное мясо и грибы дважды пропустить через мясорубку, добавить сыр, натертый на мелкой терке, специи и сметану, все выложить в смазанную жиром форму и греть в духовке 10 минут.

Плов с курицей и грибами

Ингредиенты:

500 г курицы, 1,5 стакана воды, 150 г риса, 100 г белых грибов или шампиньонов, 100 мл сливок 20 %-ных. 40 г сливочного масла, 30 г миндаля, 1 ст. л. зелени петрушки, 1 ст. л. укропа, 1 ч. л. соли, 1 бульонный кубик куриный.

Способ приготовления:

Растопить масло, добавить измельченный миндаль, пожарить его, помешивая, до золотистого цвета. Затем миндаль вынуть из масла.

Курицу порезать на порционные куски, отделить от кожи, посолить, положить в масло, в котором жарился миндаль, и жарить до готовности, время от времени переворачивая кусочки.

Мелко нарезать грибы, промыть рис. Добавить к курице. Растворить бульонный кубик в кипящей воде (1,5 стакана) и вылить бульон в посуду с рисом. Закрыть крышкой с отверстием для пара. Когда рис будет готов, дать ему постоять еще 10 минут.

Сливки довести до кипения и полить ими плов. Сверху посыпать пожаренным миндалем. Украсить нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Курица, фаршированная начинкой с грибами

Ингредиенты:

1 тушка (около 2 кг) курицы, 2 яйца, 80 г сливочного масла, 100 г жира, соль, майонез, зелень петрушки, майоран.

Начинка: 100 г черствого белого хлеба, 1 стакан молока, 2 яйца, 180 г гусиной или куриной печени, 180 г свежих грибов, 150 г копченого шпика, 50 г муки, 50 г сливочного масла, соль, молотый перец.

Способ приготовления:

Курицу натереть солью, внутри слегка обсыпать майораном и оставить на 1 час.

Начинить курицу, зашить, положить на смазанный жиром противень или в жаровню, полить жиром сверху и жарить в прогретой духовке на умеренном огне до готовности. Подавать с отварным картофелем, рисом, зеленым горошком, зеленым салатом.

Начинка: намочить в молоке хлеб. Яйца сварить вкрутую. Печенку и грибы измельчить. Шпик нарезать мелкими кубиками и поджарить до прозрачности. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, подрумянить, положить сначала грибы и жарить, пока не испарится выделяемый ими сок, затем печень и тушить ее до готовности, охладить. В охлажденное рагу из грибов и печени вбить сырые яйца, добавить сливочное масло, отжатый белый хлеб, мелко порубленные яйца. Все хорошо перемешать, посолить, заправить молотым перцем.

Галантин из курицы

Ингредиенты:

Курица весом 1,5–2 кг, тонкий пласт свинины, соль, перец.

Фарш: 500 г рубленого мяса (треть ветчины, треть телятины, треть свинины), 500 г шампиньонов или белых грибов, 30 г сливочного масла, рюмка коньяка, 1 ч. л. чабреца, 1 ст. л. нарубленной петрушки, 500 г сырого шпината, 4 яйца, сваренных вкрутую, соль, перец.

Способ приготовления:

Вырезать кости из курицы, разложить полученную мякоть в виде пласта однородной массы. Посолить и поперчить курицу, выложить часть сырого шпината (предварительно оборвав стебелек) на куриное мясо, затем половину фарша и очищенные яйца.

Добавить оставшийся фарш, сверху положить шпинат. Скатать курицу в виде рулета и завернуть в тонкий пласт

свинины. Это придаст галантину более привлекательную форму.

Обжарить в духовке или сверху на плите в кастрюле с толстым дном с небольшим количеством масла, добавив 1 стакан воды. Когда галантин будет готов, вынуть его из соуса и охладить.

Фарш: нарезать грибы, обжарить их в масле, посолить, поперчить, добавить рубленое мясо, травы (кроме шпината), коньяк. Приправить.

Грибы в курице по-мадридски (из испанской кухни)

Ингредиенты:

350 г грибов, 1 курица средних размеров, 3–4 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 3 картофелины, 2 перца, 0,5 стакана белого вина, соль, перец.

Способ приготовления:

Выпотрошенную курицу натереть солью и перцем. Растопить сливочное масло или маргарин, слегка обжарить в нем мелко нарезанные шампиньоны и лук, добавить немного воды и тушить до полуготовности.

Наполнить грибами курицу, зашить ее и обжарить со всех сторон на оставшемся от тушения грибов масле, потушить 15 минут. Затем добавить в посуду дольки сырого картофеля и кольца сладкого перца, влить белое вино и тушить до готовности, поливая тушку соком.

Готовую курицу выложить на блюдо, оставшийся от тушения соус посолить и поперчить, полить им курицу.

Индейка, фаршированная грибами

Ингредиенты:

1 молодая индейка, 150 г копченой корейки, 250 г свежих грибов, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. изюма, бульон мясной, соль, перец.

Способ приготовления:

Брюшную полость индейки промыть, насыпать внутрь немного соли и перца. Шинкованные грибы потушить с копченой корейкой, нарезанной кубиками, добавить вымытый изюм и приправы. Индейку начинить фаршем, зашить. На несколько часов выставить на холод, чтобы приправа впиталась в мясо. Затем индейку смазать маслом и жарить в духовке, время от времени поливая жиром, образовавшимся на противне. С готовой тушки удалить нитки, нарезать ее кусками и полить вытопившимся жиром. На гарнир подать картофель и печеные

Жаркое из индейки с грибами

Ингредиенты:

1 индейка (2,5–3 кг), 200 г сливочного масла.

Соус: 500 г шампиньонов, 1 стакан сливок, 100 мл коньяка, соль, перец, сахарная пудра.

Способ приготовления:

Птицу посыпать сахарной пудрой, обмазать маслом и жарить в духовке до коричневого цвета, подлив немного воды (можно покрыть фольгой, жарить 2 часа, затем фольгу снять и жарить еще 1 час).

Жареную индейку нарезать порциями, залить приготовленным соусом.

Соус: шампиньоны для соуса очистить, промыть, варить в солончатой воде 10 минут. Промыть в холодной воде, нарезать кусочками.

К соусу из-под жаркого добавить шампиньоны, коньяк, сливки, и все это греть в духовке 5 минут. Добавить соль, оставшееся масло и перемешать.

Паштет из индейки с желе из мaderas

Ингредиенты:

750 г грудки индейки, соль, 1 ст. л. свеженатертого имбиря, тертая цедра 1 лимона, перец, корица и гвоздика на кончике ложки, 60 мл коньяка, 4 мелкие луковицы, 200 г свежих шампиньонов, 75 г масла, 2 ст. л. сметаны, 1 яйцо, коньяк.

Желе: 375 мл куриного бульона, 25 г желатина, 125 мл мaderas.

Способ приготовления:

Половину мяса нарезать полосками толщиной 1 см, посолить, поперчить и замариновать в коньяке на 3–4 часа. Оставшееся мясо крупно нарезать, посолить, завернуть в фольгу и положить на 30 минут в морозильную камеру. Лук и грибы мелко нарезать, обжарить в масле, посолить, поперчить, добавить сметану и слегка уварить.

Охлажденное мясо измельчить миксером до пюре, добавить яйцо, грибную массу. Выложить мясное пюре и маринованные полоски индейки в смазанную жиром форму и прикрыть фольгой, смазанной жиром. Запекать в разогретой до 180 °С духовке на водяной бане около 1 часа. Затем охладить.

Холодный паштет залить желе, по желанию украсить сладким

перцем. Паштет хранится в холодильнике 5–6 дней.

Желе: холодный куриный бульон процедить через марлю и подогреть. Замоченный и отжатый желатин распустить в разогретом бульоне. Добавить мадеру.

Сочное жаркое

Ингредиенты:

100 г шампиньонов, 0,5 пучка зеленого лука, 4 ст. л. растительного масла, соль, перец, 1 кг грудки индейки, 150 г мягкого тертого сыра, молотая паприка, 3 зубчика чеснока, 1 веточка розмарина, 3 веточки тимьяна.

Способ приготовления:

Зеленый лук порубить и 3 минуты обжаривать с шампиньонами в 2 столовых ложках растительного масла. Выложить на бумажное полотенце.

Мясо вымыть, слегка отбить, натереть солью и перцем, сыром. Выложить луково-грибную смесь, свернуть рулетом. Нагреть духовку до 175 °С.

Смешать остатки растительного масла, соль, чеснок, специи и обмазать жаркое. Травы положить сверху и привязать кулинарной нитью.

Запекать мясо в духовке 60 минут. Готовое жаркое порционно порезать и подавать к столу с овощным гарниром.

Индейка с яблоками и грибами в белом вине

Ингредиенты:

700 г индейки, 1 яблоко, 150 мл белого сухого вина, 100 г шампиньонов, 90 г миндаля, 1 луковица, 3 ст. л. пшеничной муки высшего сорта, 25 г сливочного масла, 0,5 ч. л. соли, 5 г перца красного молотого, 2 г перца черного молотого.

Способ приготовления:

Нарезать индейку порционными кусочками.

Смешать красный молотый перец с мукой и солью. Обвалять в этом составе кусочки индейки.

Растопить сливочное масло, выложить в него индейку и потушить до полуготовности. Затем залить все белым вином и прогревать еще 20 минут. Добавить нарезанные ломтиками яблоки, измельченные шампиньоны, миндаль, лук, приправить солью и черным молотым перцем. Тушить еще 30 минут.

Индейка с овощами

Ингредиенты:

750 г грудки индейки, 4 мелкие луковицы, сок и цедра 1 лимона, перец, мускатный орех, имбирь, молотая гвоздика, 5 гренок, 500 мл сливок, 2 пучка петрушки, 3 белка, соль.

Овощи: 200 г стручковой фасоли, 200 г моркови, 200 г желтого и красного сладкого перца, 12 сушеных грибов.

Способ приготовления:

Мясо нарезать ломтиками. 200 г нарезанного мяса отложить в холодильник, остальную часть порезать полосками. Приготовить маринад из очищенного нарубленного лука, лимонного сока, тертой лимонной цедры, перца, мускатного ореха, имбиря и молотой гвоздики. Замариновать на ночь полоски мяса и поставить в холодильник.

На следующий день положить мясо на 15 минут в морозильную камеру. Отделив от гренок корочку, замочить их в 6 столовых ложках сливок. Пропустить мясо, замоченный хлеб и петрушку через мясорубку. Хорошо перемешать, добавляя белки и оставшиеся сливки, чтобы получилась однородная масса. Посолить. Овощи очистить и вымыть. Фасоль нарезать. Морковь и перец нарезать мелкими кубиками. Грибы замочить. Овощи бланшировать в подсоленной воде около 3 минут. Затем облить холодной водой и откинуть на дуршлаг. Смазать форму жиром, выложить дно алюминиевой фольгой, смазанной жиром, на нее положить слой фарша. На этот слой поместить половину овощей и около 100 г посоленного и поперченного мяса птицы. Грибы мелко порубить, смешать с 3 столовыми ложками фарша и смазать этой массой овощной слой. Следующий слой состоит из оставшихся овощей и мяса. В заключение — слой фарша. Все закрыть алюминиевой фольгой, смазанной жиром, и тушить около 1 часа на водяной бане в духовке при 160 °С.

Индейка по-рыцарски

Ингредиенты:

1–1,5 кг индейки, 2 ст. л. измельченного репчатого лука, 2 ст. л. измельченной моркови, 1 долька чеснока, 1 веточка сельдерея, 1 веточка петрушки, 1 лавровый лист, 1 стакан воды, 0,5 стакана сухого белого вина, 200 г белых сушеных грибов, 2 желтка, 0,25 стакана 20 %-ных сливок, 0,5 стакана сухарей, 6 ст. л. жира для обжаривания, 1 стакан риса, 2 ст. л. сливочного масла, 100 г сала (шпик), 2 горошины черного перца, соль.

Способ приготовления:

Индейку разделить — отделить кости и белое мясо от грудки. Кости и все мясо, за исключением белого, положить в кастрюлю

(если есть потроха, положить и их), добавить замоченные грибы, лук, коренья, специи, влить воду, вино, довести до кипения и варить на слабом огне около часа. Затем бульон процедить, грибы пропустить через мясорубку и положить в бульон. Желтки взбить со сливками, помешивая, влить немного бульона (яйца не должны свернуться), вылить эту массу в бульон и варить минут 7, все время мешая и не давая закипеть. Посолить. Если соус получится густой, разбавить сливками; если жидкий — продолжать держать на огне. Белое мясо разрезать на 8–12 кусков, каждый обмакнуть в соус, обвалять в сухарях и обжарить в кипящем жире до появления золотистой корочки. Сваренное в бульоне мясо пропустить через мясорубку, прогреть. Полить соусом до образования густой массы. Посолить и выложить на середину подогретого блюда. Вокруг положить хорошо сдобренный маслом отварной рис, по краям — кусочки обжаренного белого мяса вперемешку с ломтиками поджаренного хрустящего сала. Подать с горячим соусом.

Утка с грибами

Ингредиенты:

1 утка, 2 ст. л. жира, 500 г свежих грибов, перец, соль.

Соус: 1 луковица, 1 ст. л. муки, 2–3 помидора или 1 ст. л. томатного пюре, бульон, соль.

Способ приготовления:

Утку нарезать порционными кусками, залить водой, довести до кипения, посолить и варить до полуготовности. Вынуть из бульона и залить соусом куски мяса, добавить нарезанные полосками грибы, посолить и тушить на слабом огне до готовности.

При подаче посыпать блюдо молотым черным перцем.

Соус: пассеровать с жиром мелко нарезанный лук, муку, очищенные и нарезанные помидоры или томатное пюре и развести до нужной густоты бульоном.

Гусь, запеченный с шампиньонами

Ингредиенты:

1 тушка гуся, 500 г шампиньонов, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. маргарина, 0,5 стакана столового уксуса, 4 яблока, 3 зубчика чеснока.

Способ приготовления:

Тушку небольшого гуся осмолить, распотрошить, нарезать на порции, удалить большие кости. Мясо натереть солью, смешанной

с толченым чесноком, и оставить на 2 часа.

Шампиньоны (можно и другие грибы) почистить, промыть, нарезать соломкой, потушить в жире и положить в гусятницу. Порции гуся жарить в большом количестве жира до образования румяной корочки, уложить на грибы в гусятницу, добавить уксус, накрыть и тушить до готовности.

Затем заправить сметаной, смешанной с 1 чайной ложкой муки, и довести до кипения.

Яблоки помыть, снять кожицу, нарезать кружочками и пожарить в гусином жире.

Подготовленное мясо вынуть из гусятницы на блюдо и обложить жареными яблоками.

Утка жареная с начинкой из лапши и грибов

Ингредиенты:

1 утка, 2–3 ст. л. сливочного масла, 1 стакан пшеничной муки или 200 г макаронных изделий, 3 яйца, 5 сушеных грибов, 1 луковица, 1,5 стакана грибного бульона, соль, перец.

Способ приготовления:

Начинка: промытые сушеные грибы отварить до готовности, мелко нарубить, смешать с нарезанным, поджаренным репчатым луком и жарить 8–10 минут. Приготовленную из муки лапшу или макаронные изделия (лапшу, звездочки, вермишель) сварить в грибном бульоне, бульон отцедить, к лапше добавить обжаренные грибы, лук и заправить молотым перцем, солью и сырыми яйцами.

Подготовленную тушку утки наполнить отваренной лапшой с грибами и луком, зашить, обжарить на хорошо разогретом жире до румяного цвета и поставить в духовку дожариваться. При подаче на стол жареную утку с начинкой нарезать порционными кусками и полить грибным соусом.

Блюда из субпродуктов

Печень с грибами

Ингредиенты:

600 г печени, 50 г сухих грибов, 150 г сливочного масла, 8–10 картофелин, 200 г сметаны, 3–4 луковицы, соль.

Способ приготовления:

Печень промыть холодной водой, нарезать на небольшие кусочки и обжарить в жире. Предварительно замочить на ночь белые грибы, а потом каждый тщательно промыть под струей холодной воды. Сложить грибы в кастрюлю и варить в небольшом количестве воды. Вынуть грибы из бульона. Бульон не выливать. Затем нарезать грибы продолговатыми тонкими полосками и жарить в кипящем масле вместе с нарезанным кольцами луком до золотистого цвета.

Печень, грибы и лук положить в сотейник, залить бульоном, в котором варились грибы, сметаной и поставить в духовку. Можно добавить и картофель. Нарезать его ломтиками, слегка обжарить в кипящем масле, положить в сотейник с готовой печенью, грибами и луком и поставить в духовку, чтобы на картофеле образовалась розовая корочка.

Печень, жаренная с грибами

Ингредиенты:

600 г телячьей или свиной печени, 250 г грибов, 100 г копченого сала, 1 ст. л. тертого репчатого лука, пучок зелени петрушки, соль, перец черный молотый.

Способ приготовления:

Сало порезать на тонкие кусочки, слегка надрезать с одной стороны и поджарить. Шкварки отложить, а на растопленном сале поджарить под крышкой тертый репчатый лук, к нему добавить печень, нарезанную мелкими кусочками, и на сильном огне, не прикрывая крышкой, жарить несколько минут. Затем добавить очищенные нарезанные грибы и заправить молотым черным перцем. Держать на огне, пока сок, выделенный грибами, весь не испарится. Снять, посолить, сверху положить шкварки, посыпать нарубленной зеленью петрушки.

Подать с отварным картофелем.

Пудинг из печени с грибами

Ингредиенты:

600 г печени, 100 г топленого масла, 50 г сушеных белых грибов, 1 ст. л. муки, щепотка соли, 1 стакан сметаны, 1 луковица, 6 желтков, 4 белка.

Способ приготовления:

Грибы вымыть и поставить варить. Печень порезать на большие куски, положить в кастрюлю, добавить столовую ложку масла, луковицу и подлить немного воды. Тушить печень, пока она не посветлеет. Остудить, пропустить через мясорубку вместе с тушеной луковицей, добавить нарезанные соломкой отваренные грибы, 100 г сметаны, 6 желтков и 4 взбитых белка.

Перемешанную массу поместить в обмазанную маслом и посыпанную сухарями кастрюльку, положив на дно кружок промасленной белой бумаги. Накрыть крышкой и варить на пару 45 минут.

С оставшимся маслом растереть муку, щепотку соли, развести в горячем грибном бульоне, хорошо проварить до загустения, прибавить сметану.

Готовый пудинг нарезать порциями и полить грибным соусом.

К пудингу можно подать картофельное пюре.

Паштет из печени с луком и сливками

Ингредиенты:

250 г свиной печени, 125 г нежирной свинины, 125 г шампиньонов, 2 луковицы, 0,5 стакана сливок, 50 мл воды, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. зелени петрушки, 1 зубчик чеснока, 0,5 ч. л. соли, 3 г тмина, 2 г корицы, 2 г перца черного молотого.

Способ приготовления:

Нарезать печень крупными кусками, а свинину — кубиками. Мелко нашинковать лук и чеснок и обжарить их на сливочном масле. Положить сюда же печень и свинину, немного воды и потушить. Затем добавить пряности: перец, корицу, тмин. Полученную массу охладить.

Петрушку и очищенные шампиньоны порубить, добавить сливки и яйцо, смешать с печенью и измельчить все миксером.

Полученную массу выложить в смазанную маслом форму и запекать под крышкой в духовке. Паштет достать и нарезать ломтиками.

Говяжья печень с грибами

Ингредиенты:

600 г говяжьей печени (можно и другой), 200 г маринованных или вареных грибов, 50 г разведенной лимонной кислоты или 2 %-ный уксус, 60 г сливочного масла, 1 ст. л. молотых сухарей, 150 г жирного кефира или сметаны, 150 г костного бульона, 1 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления:

Печень зачистить от пленок и нарезать ломтиками. Опустить в разогретый жир, несколько раз перевернуть и тушить в продолжение 5–6 минут с добавлением половины разведенной лимонной кислоты или уксуса. Прибавить нарезанные грибы, кефир или сметану, оставшуюся разведенную лимонную кислоту, соль и молотый черный перец. Довести до кипения и снять с огня.

Сервировать жареным картофелем, вареным рисом, жареными клецками (галушками) и сезонным салатом.

Почки по-румынски в винном соусе

Ингредиенты:

500 г почек, 200 г свежих грибов, 25 г муки, 100 мл бульона, 50 мл вина типа мадеры, 40 мл растительного масла, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления:

Хорошо вымытые и предварительно замоченные на 3–4 часа почки разрезать вдоль, удалить жир и пленки, положить на минуту в кипяток, откинуть на дуршлаг и нарезать поперек тонкими косыми ломтиками. Вычищенные, вымытые грибы отварить и мелко нарезать.

Разогреть жир и жарить почки вместе с грибами на сильном огне, непрерывно помешивая.

Посыпать мукой, уменьшить огонь и жарить еще 2 минуты. Полить вином, смешанным с бульоном, приправить солью и перцем и проварить.

Подать, посыпав зеленью петрушки, с картофельным пюре и овощным салатом.

Почки бараньи или телячьи в соусе

Ингредиенты:

500 г почек, 200 г отваренных шампиньонов или белых грибов, 1 ст. л. муки, 50 г разведенной лимонной кислоты, 1 стакан мясного бульона, 1 кг отварного картофеля, 100 мл растительного масла для поджаривания и заправки картофеля, 2 ст. л. зелени петрушки, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Почки очистить от жира и пленок, разрезать вдоль на две части и нарезать поперек тонкими ломтиками; сварить грибы и нарезать также ломтиками. Все это посолить, посыпать перцем и поджарить на разогретой сковороде с маслом, после чего посыпать мукой и снова жарить в течение 1–2 минут, помешивая ложкой. Потом влить на сковороду с почками 50 г разведенной лимонной кислоты и стакан бульона и варить в течение 3–4 минут.

При подаче на стол почки поместить на подогретое блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Отдельно можно подать отварной картофель, заправленный маслом.

Почки (говяжьи, бараньи, телячьи), тушенные по-русски

Ингредиенты:

600–700 г почек, 250 г огурцов, 100 г белых консервированных грибов, 1–2 луковицы, по 1 шт. моркови, петрушки, сельдерея, 30 г муки, 50–60 г томат-пюре, 60 г сливочного масла, 2 горошины душистого перца, 1–2 лавровых листа, 30 г укропа, соль, перец.

Способ приготовления:

Разрезать почки вдоль на две части, залить холодной водой и вымачивать 2–3 часа, время от времени меняя воду. Затем положить в холодную воду, довести до кипения и кипятить 5–10 минут, после чего воду слить, промыть почки, опять залить холодной водой и кипятить еще 10 минут, снимая накипь. Добавить коренья, лавровый лист, перец горошком и варить почки почти до готовности. Если почки имеют резкий запах, то при варке воду надо менять несколько раз. Отварить до полуготовности, опустив в горячую воду, очищенные от кожицы и крупных семян и нарезанные ромбиками соленые огурцы. Почки порезать на мелкие кусочки, посолить, посыпать перцем и обжарить на разогретой сковороде с маслом. Добавить к ним отварные или консервированные грибы, мелко нашинкованный репчатый лук, томат-пюре, все прожарить, подлить горячую воду и, перемешав, кипятить 5 минут. Добавить прогретую и затем охлажденную муку, растертую со сливочным маслом, огурцы и кипятить, помешивая, в течение 5–8 минут. Готовые почки посолить, поперчить, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Подать с жареным картофелем, можно заправить соусом «Южный».

Телячьи почки не вымачивать и не отваривать, а жарить сырыми.

Почки в соусе с ветчиной и грибами

Ингредиенты:

300 г почек, 400 г свежих белых грибов или шампиньонов, 200 г вареной ветчины или вареного языка, 3 ст. л. сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. л. томата, 2 луковицы, 2 ст. л. тертого сыра, соль.

Способ приготовления:

Почки нарезать в виде лапши, причем телячьи — сырыми, а говяжьи — вареными. Так же порезать вареную ветчину или язык, свежие грибы. Обжарить по отдельности, сложить в посуду, добавить сметанный соус с томатом и луком, перемешать. Смесь выложить на сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать в духовке до образования румяной корочки. Подать на стол в той же посуде, в которой она запекалась, полить маслом.

Почки, тушеные с фасолью и грибами

Ингредиенты:

300 г свиных почек, 300 г стручковой фасоли, 200 г свежих белых грибов или рыжиков, 50 мл растительного масла, 100 г сметаны, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. рубленой зелени укропа, 600 г отварного картофеля, соль, перец.

Способ приготовления:

Почки разрезать пополам, вырезать мочеточники, вымочить в сменяемой уксусной воде, обсушить полотенцем, нарезать брусочками и обжарить в жире. С незрелых стручков фасоли снять боковые прожилки, стручки нарезать кусочками и тушить с небольшим количеством воды и масла.

Добавить промытые и нарезанные белые грибы или рыжики, соль и тушить до готовности.

Затем опустить в кастрюлю обжаренные почки, посыпать мукой, размешать, проварить, добавить сметану.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

На гарнир подать отварной картофель.

Жареные мозги с ветчиной и грибами

Ингредиенты:

300 г мозгов, 1 ст. л. муки, 25 г сливочного масла, соль,

красный перец, 4–8 ломтиков белого хлеба, 150 г ветчины, 300 г свежих грибов.

Способ приготовления:

Вымоченные и отваренные мозги обвалять в муке, поджарить в разогретом масле до золотисто-коричневого цвета, посыпать солью и красным перцем. Ломтики белого хлеба слегка обжарить в сливочном масле, положить на них жареные мозги и тонкие, подрумяненные с обеих сторон ломтики ветчины.

Ломтики белого хлеба с мозгами и ветчиной переложить на блюдо, вокруг расположить тушенные в сливочном масле грибы. Украсить зеленью.

Это блюдо хорошо подать на завтрак.

Ризотто «Пальчики оближешь»

Ингредиенты:

500 г свежих шампиньонов, 500 г мозгов, 1 стакан риса, 3 ст. л. растительного масла или сала, 1 стакан бульона, 1 луковица, 100 г сыра «рокфор», соль.

Способ приготовления:

Сыр промыть, положить в кастрюлю. В другой кастрюле распустить сало или растительное масло, положить в него мозги, размешать до однородной массы, туда же опустить очищенные и мелко нарезанные шампиньоны, измельченный на терке лук, рис, влить крепкий бульон и варить, непрерывно помешивая ложкой. Когда рис начнет высыхать, подлить понемногу бульон. В полуготовое ризотто всыпать мелко натертый сыр, снять кастрюлю с огня и оставить рис упревать под крышкой до густоты каши. Затем его поместить в форму, умять и выложить на блюдо, подать с томатным соусом.

Жареные куриные потроха с грибами

Ингредиенты:

300 г куриных пупков, 250 г куриной печени, 50 г отварных грибов, 50 г капусты, 2 ст. л. соевого соуса, 1 десертная ложка вина, 10 г сахара, 5 г лука, 20 г крахмала, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. бульона, 500 г топленого свиного жира, глутамат натрия, соль.

Способ приготовления:

Очистить пупки от пленки и нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать печень и грибы. Капусту вымыть и подсушить. Смешать в разных мисках пупки и печеньку с вином и разведенным крахмалом, посолить.

Растопить на сильном огне свиной жир, опустить в него пупки и печенку и жарить, следя за тем, чтобы ломтики не слипались. Затем положить в сковороду подготовленные грибы и продолжать жарить до готовности. Содержимое сковороды вынуть и дать стечь маслу.

Нагреть другую сковороду, влить немного растительного масла, обжарить в нем лук и капусту, после чего положить поджаренные потроха, добавить вино, куриный бульон, соевый соус, глютамат натрия и жарить 1–2 минуты. Смазать крахмалом, разведенным небольшим количеством воды, — и блюдо готово.

Блюда из рыбы

Заколот

Ингредиенты:

500 г рыбы, 100 г белых грибов, 50 мл подсолнечного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Рыбу почистить, нарезать небольшими кусочками, обжарить. Добавить мелко нарезанные белые грибы и довести до готовности. В готовый заколот влить подсолнечное масло, посолить, поперчить, добавить лавровый лист. Все охладить.

Рыба, запеченная с грибами и яйцами

Ингредиенты:

600–800 г рыбы, 400 г свежих белых грибов, 2–3 яйца, 3 ст. л. топленого масла, 1,5 столовой ложки муки, 2 пучка зелени петрушки и укропа, 3 ст. л. сметаны, соль, перец.

Способ приготовления:

Рыбу разделить на филе без костей, но с кожей, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить в масле. Грибы очистить, промыть и нарезать ломтиками, зелень мелко нашинковать. Смешать грибы с яйцами, зеленью и посолить. Выложить на дно смазанной маслом формы слой грибов, затем рыбу, прикрыть оставшимися грибами.

Влить сметану, сбрызнуть маслом и запечь в духовке до готовности.

Рагу грибное с рыбой (из немецкой кухни)

Ингредиенты:

500 г грибов, 500 г филе рыбы, 1 луковица, 2–3 ст. л. муки, 500 мл бульона, 1 соленый огурец, лимонный сок, соль, перец.

Способ приготовления:

Грибы почистить и вымыть, мелко порезать и потушить в собственном соку до готовности. Филе рыбы разрезать на порции, посолить и поперчить, подкислить; залить рыбу соусом из мелко нашинкованного лука, поджаренного на шпике с мукой, и рыбного или мясного бульона, довести ее до готовности, добавить нарезанный мелкими кубиками огурец и потушить. Выложить рыбу на блюдо, гарнировать грибами, полить соусом от тушения.

Рыба, тушенная с грибами и луком

Ингредиенты:

1300 г хека (щуки, окуня морского, горбуши), 130 г репчатого лука, 140 г свежих шампиньонов, 50 г сливочного масла, 300 мл белого сухого виноградного вина, молотый перец, лавровый лист, соль, белый соус с вином.

Способ приготовления:

Подготовленные свежие шампиньоны нарезать ломтиками, лук нашинковать, все вместе обжарить.

Порционные куски филе (с кожей, без костей) уложить на слой лука и грибов, добавить сухое виноградное вино, измельченную зелень петрушки и тушить в течение 20–30 минут. Перед окончанием тушения ввести белый соус.

Подать рыбу с соусом, в котором она тушилась, сбоку уложить гарнир — отварной картофель или свежую зелень.

Рыба в фольге по-французски

Ингредиенты:

400 г рыбного филе (камбала, палтус, морской окунь), 100 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 200 г грибов (белые или шампиньоны), 20 г зелени петрушки, 50 г пшеничной муки, 200 мл молока, соль, перец черный молотый.

Способ приготовления:

Сливочное масло (50 г) растопить в кастрюле и обжаривать на нем лук, грибы и петрушку в течение 5 минут. Оставшуюся в сковороде жидкость выпарить. Добавить муку и соль. Влить молоко тонкой струйкой и размешивать, пока молоко не закипит. Убавить огонь и варить, пока не загустеет (примерно 5 минут).

Рыбное филе натереть солью и перцем. Растопить оставшееся сливочное масло на сковороде и обжарить в нем филе с обеих сторон. Вырезать 4 куса алюминиевой фольги размером 25 × 25 см. Положить на каждый кусок фольги слой грибов, затем кусок рыбы и снова слой грибов. Полить соусом. Загнуть углы фольги к середине в виде конверта и соединить их между собой. Положить на противень и поставить в предварительно хорошо нагретую духовку (до 200 °С) на 10 минут. Подавать конверт на тарелке, разъединив углы и закрутив их наружу.

Рыбное жаркое

Ингредиенты:

1,2 кг филе рыбы (сазан, треска, морской окунь, минтай, хек

и др.), 1,5 кг картофеля, 60 мл растительного масла, 60 г муки, 300 г сметаны, 40 г пассерованного репчатого лука, 20 г чеснока, 140 г вареных белых грибов или шампиньонов, 110 г топленого масла, 20 г зелени петрушки.

Способ приготовления:

Порционные куски рыбы с кожей посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить до образования с обеих сторон румяной корочки.

Сырой картофель, нарезанный дольками, потушить в порционных горшочках в сметане с пассерованным луком. За 10 минут до готовности картофеля в каждый горшочек положить растертый с солью чеснок, жареную рыбу, грибы, обжаренные на топленом масле, затем добавить рыбный бульон, накрыть посуду крышкой и продолжать тушить до готовности, периодически встряхивая содержимое горшочков.

Подать блюдо, полив его растопленным сливочным маслом и посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки. Горшочек поставить на закусочную тарелку с бумажной салфеткой.

Рыба на хлебе

Ингредиенты:

1 кг рыбного филе, 5–6 свежих белых грибов, 1 стакан белого сухого вина, 1 лимон, 10 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, картофель для гарнира, зелень петрушки или укропа, соль.

Способ приготовления:

Филе уложить кожей вниз на решетку рыбного котла, влить белое вино, добавить 0,5 стакана воды или бульона и нашинкованные грибы и припустить под крышкой на слабом огне. Придать ломтикам хлеба форму порционного куска рыбы и обжарить их на сливочном масле. На каждый гренек уложить кусок рыбы, на него ломтики грибов, полить соусом, в котором варилась рыба. Украсить лимоном, зеленью. Сбоку расположить отварной картофель.

Примечание. Без картофеля это блюдо можно подать в качестве горячей закуски.

Рыба по-матроски

Ингредиенты:

На 1 порцию: 120 г рыбы (камбала дальневосточная, ледяная рыба, кефаль каспийская, треска, окунь морской, хек), 3 г лука репчатого, 2 г корня петрушки, специи, 20 г белых свежих грибов

или шампиньонов, 8 г оливок, 4 г анчоусов (кильки пряного посола), 5 мл виноградного красного сухого вина, 60 г соуса томатного готового, 12 г сливочного масла, 30 г пшеничного хлеба, 5 г сливочного масла, 100 г гарнира.

Способ приготовления:

Рыбу нарезать порционными кусками, разделить на филе с кожей без костей. Подготовленные куски рыбы припустить с добавлением репчатого лука, корней и специй в посуде с закрытой крышкой.

Лук очистить, вымыть и пассеровать, затем влить красное сухое вино и тушить до готовности.

Грибы очистить, тщательно вымыть, отварить и нарезать ломтиками.

В бульон, полученный после припускания рыбы, добавить готовый томатный соус (без вина), довести до кипения и процедить, затем положить пассерованный лук, нарезанные отварные грибы, оливки, предварительно удалив из них косточки, и вскипятить.

Филе килек протереть, смешать со сливочным маслом и заправить полученной смесью соус.

Хлеб очистить от корок, нарезать в форме треугольников или ромбиков и поджарить на сливочном масле в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки. Гренки можно приготовить из пресного слоеного теста.

Перед подачей на стол кусок припущенной рыбы полить приготовленным соусом по-матросски, сверху положить очищенный кусок лимона (можно без лимона), вокруг расположить гренки из пшеничного хлеба, а сбоку поместить гарнир — картофель отварной, или картофельное пюре, или фасоль отварную.

Рыба по-русски

Ингредиенты:

120 г трески (или щуки, судака, минтая, клыкача, хека тихоокеанского, зубатки пятнистой), 6 г моркови, 6 г корня петрушки, 7 г соленых огурцов, 10 г свежих белых грибов или шампиньонов, 4 г каперсов, 8 г оливок или маслин, 3 г лука репчатого, 0,1 лимона, специй, 75 г соуса, 150 г гарнира, зелень.

Способ приготовления:

Рыбу разделить на филе с кожей без костей, нарезать порционными кусками, затем положить в посуду кожей вниз в один ряд, подлить горячую воду или бульон (на 1 кг рыбы 0,3 л жидкости), посолить, добавить специи и припустить в посуде,

плотно закрытой крышкой, при слабом кипении в течение 10–15 минут. Бульон, полученный от припускания рыбы, использовать для приготовления соуса.

Морковь, корень петрушки очистить, вымыть, нарезать мелкими брусочками и припустить отдельно.

Соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезать ломтиками и сварить.

Грибы свежие белые или шампиньоны очистить, тщательно вымыть, отварить и нарезать ломтиками.

Лук нашинковать полукольцами и ошпарить, каперсы и оливки отделить от рассола, у оливок, кроме того, удалить косточки.

При подаче на стол припущенные порционные куски рыбы полить приготовленным русским соусом, сверху положить кусочек очищенного лимона, посыпать зеленью, сбоку расположить отварной картофель. Блюдо можно отпускать без лимона.

Русский соус: подготовленные продукты смешать, прогреть в горячем подсоленном бульоне и добавить горячий томатный соус.

Рыбные «ёжики»

Ингредиенты:

500 г трески, 50 г свежего шпика, 1 ломтик белого хлеба, 1 луковица, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сметаны, перец, соль.

Начинка: 300 г боровиков или шампиньонов, жир, соль.

Для жаренья: 2 яйца, белый хлеб, 2 стакана растительного масла.

Способ приготовления:

Филе рыбы без кожи пропустить через мясорубку вместе со шпиком, затем смолоть второй раз вместе с обжаренной в сливочном масле луковицей, вымоченным в воде белым хлебом, добавить яйца, соль, специи, сметану, все как следует перемешать.

Фарш разделить на лепешки по 50 г, в середину положить начинку, скатать в шарик, обвалять в сбитом яйце и кубиках белого хлеба и поместить в холодильник на 15 минут. В разогретом жире жарить до коричневого цвета. Рыбные «ёжики» подавать в мелкой посуде, разложив их на рубленых листьях салата. Украсить целыми вареными или маринованными грибами, редисом. Отдельно подать майонез.

Начинка: грибы отварить, мелко порубить и обжарить на жире, посолить.

Рыба, тушенная с картофелем в горшочке

Ингредиенты:

300 г филе окуня, 600 г картофеля, 2 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 30 г сушеных грибов, 100 г сметаны, 50 г муки, соль.

Способ приготовления:

Филе окуня нарезать кубиками, запанировать в муке и обжарить. Предварительно замоченные сушеные грибы отварить, мелко порубить и обжарить с луком. Очищенный картофель нарезать кубиками и слегка обжарить.

В горшочек сложить слоями картофель, обжаренную рыбу, грибы, лук, а сверху снова картофель. Полить сметаной и рыбным бульоном, посолить и тушить до готовности.

Рыба отварная в маринаде

Ингредиенты:

1,5–2 кг рыбы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ломтик сельдерея, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 4–5 сушеных грибов, 1 зубчик чеснока, 3–5 горошин черного перца, лавровый лист, соль, фруктовый уксус, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Свежую рыбу очистить, удалить внутренности, промыть, посыпать солью и мелко нарезанным чесноком и оставить на 1–2 часа. Мелко нарезанный лук обжарить на масле, добавить натертую на крупной терке морковь, нарезанные корни сельдерея, петрушки, влить немного воды и тушить до готовности. Затем добавить специи, влить уксус, положить в один слой рыбу. Варить, накрыв крышкой, 30 минут, подливая воду и уксус при выкипании жидкости. Отварную рыбу выложить на длинное блюдо, приложить голову и хвост, придав форму целой рыбы, полить соусом, посыпать нарезанной зеленью, обложить консервированными помидорами.

Отдельно подать отварной картофель, политый сливочным маслом.

Соус: овощи, с которыми варилась рыба, протереть через дуршлаг, добавить мелко нарезанные отваренные грибы, влить соус, в котором варилась рыба, грибной отвар, посолить.

Рыба отварная в рассоле с грибами

Ингредиенты:

300 г рыбы свежей (щука, судак или треска), 1 соленый

огурец, 30 г сушеных грибов, 1 морковь, 1 луковица, 2 чайные ложки топленого масла, 2 стакана огуречного рассола, соль, специи.

Способ приготовления:

Свежую очищенную рыбу без головы, плавников, хвоста и внутренностей промыть холодной водой, нарезать порционными кусками, сложить в неглубокую посуду, залить огуречным рассолом и варить до готовности при слабом кипении. Готовую рыбу осторожно выложить шумовкой, бульон процедить и, опустив в него нарезанные мелкими кубиками морковь, репчатый лук, нашинкованные дольками соленые огурцы без семян, варить при медленном кипении.

Сушеные грибы предварительно замочить в теплой воде, отварить до готовности, нарезать мелкими кубиками, поджарить на топленом масле, положить в рассол, заправить специями, лавровым листом, перцем, солью и довести до готовности. Этим соусом полить рыбу. Рыбу подать с отварным картофелем, нарезанным кубиками, заправленным маслом, уложенным на тарелку горкой.

Треска, запеченная с грибами

Ингредиенты:

600 г трески, 20 г сушеных грибов, 800 г картофеля, 100 г лука, 1 ст. л. муки, 50 г жира, 0,75 стакана сметаны, 1 ст. л. зелени петрушки, соль, перец.

Способ приготовления:

Треску очистить, помыть, отделить филе, нарезать кусочками. Посолить, обсыпать мукой и обжарить на разогретом жире. Обжарить до светло-золотистого цвета нашинкованный лук.

Заранее замоченные и промытые грибы сварить, нарезать тонкими полосками. Отварить до полуготовности картофель в кожуре, почистить.

В неглубокую кастрюлю положить слоями ломтики картофеля, рыбу, лук и грибы, покрыть слоем картофеля, посыпать солью, перцем, залить сметаной, смешанной с грибным бульоном, и запечь в духовке.

При подаче на стол посыпать измельченной петрушкой.

Карп, запеченный с грибами

Ингредиенты:

2 карп а (весом около 1 кг), 10 г сливочного масла, 1 луковица, 300 г шампиньонов или белых грибов, петрушка, 1

лимон, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Мелко нарезанные грибы и лук посолить. Обжаривать на слабом огне 10–15 минут, постоянно помешивая. Подготовленные порции карпа уложить на отдельные листики фольги, посолить, поперчить, положить сверху по столовой ложке обжаренных грибов, плотно завернуть. Поместить на противень, запекать в горячей духовке 20 минут. Готового карпа вынуть из фольги, разложить по тарелкам и украсить ломтиками лимона.

Карп с начинкой из гречневой каши и грибов

Ингредиенты:

1 кг карпа, 0,5 стакана гречневой крупы, 50 г сушеных грибов, 5 столовых ложек сливочного масла, 3 яйца, 1,5 луковицы, 2 ст. л. пшеничной муки, 1,5 стакана грибного бульона для варки каши, соль, перец.

Способ приготовления:

У очищенного и промытого карпа сделать разрез на спине, удалить кости и внутренности, не допуская отделения мяса от кожи и повреждения целостности кожи. Для этого около головы и хвоста надломить хребет и удалить его, а из головы удалить жабры. Карпа вторично промыть.

Подготовленного карпа через отверстие в спине нафаршировать начинкой из гречневой каши и грибов, посолить, зашить ниткой, обвалять в пшеничной муке, обжарить в масле до румяного цвета с обеих сторон, после чего поставить в духовку и довести до готовности.

При подаче на стол рыбу нарезать порционными кусками и полить разогретым сливочным маслом.

Фарш: сварить рассыпчатую гречневую кашу на грибном бульоне и перемешать ее с обжаренными вместе с луком рублеными вареными грибами, сырыми яйцами, перцем и солью.

Карп с начинкой из риса и грибов

Ингредиенты:

800 г карпа, 3 ст. л. риса, 3 ст. л. сливочного масла, 40 г сушеных грибов, по 2 ст. л. сухарей и пшеничной муки, 3 яйца, 1 луковица, соль, перец.

Гарнир: 700 г моркови, 3 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления:

У очищенного и промытого карпа сделать разрез на спине, удалить кости и внутренности, не допуская отделения мяса от

кожи и повреждения целостности кожи. Для этого около головы и хвоста надломить хребет и удалить его, а из головы удалить жабры. Карпа вторично промыть.

Фарш: рис припустить на грибном бульоне и перемешать со слегка обжаренным репчатым луком, рублеными вареными яйцами, перцем, солью и сырыми яйцами.

Фаршированная форель

Ингредиенты:

2 очищенные и выпотрошенные форели (примерно по 250 г), соль, перец, 250 г свежих шампиньонов, пучок петрушки, 25 г тертого сыра, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 яйцо, 1 ч. л. сливочного масла, 2 тонких ломтика копченого сала, 4 маленькие луковицы, 100 г сметаны, 0,5 чашки белого вина, 0,5 лимона, свежая зелень.

Способ приготовления:

Форель натереть снаружи и изнутри солью и перцем. Почистить шампиньоны. 50 г шампиньонов мелко порубить. Оставшиеся грибы нарезать кружочками. Для начинки смешать нарубленные шампиньоны с мелко нарезанной петрушкой, сыром, панировочными сухарями и яйцом, добавить соль и перец. Форель начинить грибной смесью и выложить на смазанное сливочным маслом плоское блюдо. Нарезать полосками копченое сало и посыпать им рыбу.

Форель обложить нарубленным луком и кусочками шампиньонов.

Смешать сметану с вином, добавив соль и перец грубого помола, и залить этим соусом форель. Блюдо накрыть алюминиевой фольгой и запекать в духовке при 200 °С в течение 18 минут. Украсить готовую форель ломтиками лимона и зеленью. На гарнир можно подать картофель, посыпанный петрушкой.

Форель с грибами

Ингредиенты:

4 форели, соль, перец, 1 пучок укропа, 250 г шампиньонов, 50 г сала, 2 луковицы 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. тимьяна, 1 лимон.

Способ приготовления:

Рыбу посолить и поперчить изнутри и снаружи, посыпать вымытой нарезанной зеленью. Вымыть шампиньоны, нарезать ломтиками. Сало нарезать кубиками. Очищенный нарезанный лук обжарить в сале, добавить грибы, потушить 5 минут и сбобрить

тимьяном, сметаной, солью и перцем. Форель нафаршировать охлажденной грибной массой, завернуть в фольгу вместе с кусочками лимона и 20 минут запекать на гриле.

Осетр под шубой

Ингредиенты:

1 кг осетра или другой рыбы, 0,5 кг лука, 300 мл растительного масла, 0,5 кг помидоров, 150 г сыра, 150 г майонеза, 150 г грибов.

Способ приготовления:

Рыбу нарезать порционными кусочками, посолить, обвалить в муке и обжарить с двух сторон, затем поместить на противень. Уложить на рыбу нарезанный кольцами лук, помидоры, грибы, залить все это майонезом и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 30 минут. Подавать, украсив зеленью.

Осетр или севрюга по-русски

Ингредиенты:

1,2 кг рыбы, 60 г моркови, 60 г петрушки, 70 г соленых огурцов, 190 г свежих белых грибов или шампиньонов, 40 г каперсов, 80 г оливок или маслин, 1 лимон, 80 мл виноградного белого сухого вина, 150 г рыбных хрящей, 750 г томатного соуса, специи, зелень, соль.

Способ приготовления:

Подготовленные порционные куски рыбы уложить наклонно в один ряд в сотейник или рыбный котел с решеткой, налить бульон или воду, добавить белое сухое вино, отвар от грибов, посолить и припустить до готовности, закрыв посуду крышкой.

При подаче порционные куски рыбы положить на тарелку, полить приготовленным «русским» соусом, сверху положить кусочек очищенного лимона, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки, сбоку поместить отварной картофель.

«Русский» соус: морковь, корень петрушки очистить, нарезать мелкими брусочками и припустить. Грибы очистить, тщательно вымыть, отварить и нарезать ломтиками. Соленые огурцы очистить от кожицы, удалить семена, нарезать ломтиками и отварить. Каперсы отжать от рассола, у оливок удалить косточки. Подготовленные морковь, петрушку, грибы, огурцы, каперсы и оливки, нарезанные ломтиками, вареные рыбные хрящи залить горячим томатным соусом и прогреть.

Фаршированная щука

Ингредиенты:

1 щука весом 2 кг, 50 г шпика, жир для жаренья, 1–2 ст. л. сливок, мука.

Начинка: 250 г шампиньонов или белых грибов, 3 ч. л. рубленого репчатого лука, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 0,5 стакана панировочных сухарей, 1 стебель сельдерея, 0,5 корня сельдерея, 2 ст. л. мелко нарубленной зелени петрушки, соль, перец.

Способ приготовления:

Щуку очистить, удалить голову и хвост, вынуть кости, натереть солью и лимонным соком. Нафаршировать рыбу, зашить ее, еще раз посолить, поперчить и положить в предварительно смазанную сливочным маслом или маргарином сковороду. Сверху положить несколько ломтиков шпика и поставить в горячую духовку. Через 10 минут убавить огонь, полить рыбу растопленным маслом и тушить в течение 30 минут. Затем выключить духовку и оставить в ней рыбу еще на 10 минут. Слить выделившийся сок, смешать его со сливками и мукой и подать рыбу, полив ее этим соусом, на стол. К фаршированной щуке подать отварной картофель.

Начинка: слегка обжарить мелко нарубленный репчатый лук, добавить тонко нарезанные грибы и мелко нарубленный сельдерей и поставить тушить. Затем добавить панировочные сухари и петрушку. Массу приправить солью и перцем.

Примечание. Вместо щуки можно взять любую другую рыбу.

Камбала жареная с грибами

Ингредиенты:

500 г рыбы, 125 г свежих шампиньонов, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 4 картофелины, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления:

Камбалу разделать, снять кожицу, нарезать кусочками, промыть в холодной воде, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и поджарить на растительном масле до образования золотистой корочки, после чего поставить в духовку и довести до готовности. Измельченный лук обжарить на растительном масле. Шампиньоны нашинковать и обжарить, добавить сливочное масло и прогреть при 60–70 °С. На блюдо положить поджаренный лук, на него жареную рыбу, рядом отварной картофель. Рыбу полить сливочным маслом, смешанным с грибами, посыпать зеленью.

Судак с грибами

Ингредиенты:

500 г рыбного филе, 200 г свежих грибов (белые или шампиньоны), 0,5 стакана виноградного сока, 1 ст. л. муки, 1 сырое яйцо, 200 г белого хлеба, 4 ст. л. масла, соль, перец.

Способ приготовления:

Кусочки филе судака и нарезанные грибы уложить в неглубокую кастрюлю, посолить, посыпать перцем, влить подбродивший виноградный сок и бульон (или воду). Варить 15–20 минут. Мякиш белого хлеба наискось нарезать ломтиками и поджарить на масле. Когда рыба сварится, бульон слить в другую кастрюлю и приготовить соус. Для этого к бульону добавить неполную столовую ложку муки, смешанной с таким же количеством масла, и, помешивая, кипятить 3–4 минуты. Затем соус снять с огня, посолить, добавить желток яйца, взбитый со столовой ложкой масла.

При подаче на стол на подогретое блюдо положить поджаренные ломтики белого хлеба, на каждый из них кусок рыбы, а поверх уложить грибы. Полить соусом.

Судак по-русски с грибами

Ингредиенты:

750 г рыбы, 50 г сушеных грибов, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 соленый огурец, 0,5 стакана томатного соуса, 4 ломтика лимона, соль, перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления:

Рыбу порезать на куски, припустить и вынуть из бульона.

Морковь и корень петрушки нарезать брусочками и порознь припустить до готовности. Нарезанный соленый огурец (без кожуры и семян) сварить. Грибы предварительно замочить, затем отварить. Все подготовленные продукты смешать и залить небольшим количеством горячего томатного соуса. Смесь положить на припущенные куски рыбы, а сбоку — отварной картофель.

Рыбу полить томатным соусом, положить на нее ломтики лимона и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Стерлядь, отварная в рассоле

Ингредиенты:

125 г стерляди, 3 г лука репчатого, 2 г корня петрушки, 20 г головизны, 30 г соленых огурцов, 30 г свежих белых грибов или

шампиньонов, специи, 3 г муки, 6 г маргарина или сливочного масла, 0,1 лимона, 150 г гарнира, зелень, огуречный рассол.

Способ приготовления:

Стерлядь очистить от жучков, затем разрезать брюшко, выпотрошить, вытянуть визигу, расплатать и нарезать кусками.

Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Свежие грибы очистить, тщательно промыть и также нарезать ломтиками.

Подготовленные порционные куски залить бульоном, сваренным с головизной, добавить процеженный огуречный рассол, подготовленные огурцы, грибы, нарезанный лук, петрушку, специи, закрыть посуду крышкой и варить до готовности. Затем бульон слить, оставив небольшое количество его для приготовления соуса и подогрева порционных кусков рыбы.

Отварные куски стерляди положить на тарелку, сверху уложить вареные хрящи, нарезанные ломтиками вареные грибы, соленые огурцы и полить приготовленным соусом, сбоку расположить отварной картофель и посыпать его мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Соус: жир растопить, положить в него просеянную муку и пассеровать ее на слабом огне, не допуская изменения цвета. В пассерованную и слегка охлажденную муку влить горячий процеженный бульон с рассолом, хорошо размешать и варить в течение 5–10 минут, затем добавить соль, сок лимона и заправить маслом.

Котлеты из морского окуня, фаршированные грибами

Ингредиенты:

1 кг рыбы, 50 г сушеных грибов, 2 яйца, 2 луковицы, 1 стакан томатного соуса, соль, перец, зелень.

Способ приготовления:

Филе рыбы нарезать кусочками, слегка отбить, на середину положить фарш и завернуть, придавая форму котлеты, перевязать нитками. Подготовленные котлеты положить в кастрюлю, смазанную жиром, залить бульоном и тушить до готовности. Фаршированные котлеты освободить от ниток, выложить вместе с отварным картофелем на подогретое блюдо, полить томатным соусом и украсить зеленью.

Фарш: мякоть морского окуня отварить, охладить и пропустить через мясорубку. Мелко нарезанный репчатый лук обжарить на сковороде. Сушеные грибы и яйца отварить и мелко порубить. Подготовленные продукты перемешать, добавить соль,

перец, измельченную зелень петрушки и снова тщательно перемешать.

Тельное

Ингредиенты:

500 г филе любой рыбы, 100–125 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 3–4 луковицы, 3 яйца, 20 г сушеных грибов, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана молотых сухарей, перец, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Хлеб замочить в молоке, отжать и, смешав с кусочками рыбы, дважды пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, хорошо перемешать и выбить. Приготовить начинку.

Из рыбного фарша сформовать шарики с куриное яйцо. Шарик выложить на влажную полотняную салфетку и придать ему форму лепешки. На лепешку положить начинку и с помощью салфетки согнуть лепешку пополам. Края лепешки соединить и придать ей форму полумесяца. Таким образом приготовить остальные изделия.

Тельное обвалить в яйце, затем в сухарях и обжарить в глубокой сковороде с растительным маслом. Обжаренные изделия довести до готовности в духовке.

К тельному хорошо подать жареный картофель.

Начинка: вареные грибы, яйца измельчить и смешать с обжаренным измельченным луком, мелко нарезанной зеленью петрушки, смесь посолить, поперчить и снова все перемешать.

Сельдь с грибами

Ингредиенты:

2 соленые сельди, 2 луковицы, 10 сушеных грибов, 4 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления:

Сельдь вымочить, выпотрошить, снять кожу, удалить кости. Филе нарезать кусочками, положить в селедочницу.

Сушеные грибы отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой и вместе с нашинкованным луком обжарить на растительном масле. Остудить и залить подготовленную сельдь.

Рыба в сметане с грибами и картофелем

Ингредиенты:

350 г рыбных консервов, 200 г свежих грибов, 10 картофелин,

150 г сметаны, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. тертого сыра, 2 яйца, 3 ст. л. масла.

Способ приготовления:

Использовать натуральную (в собственном соку) консервированную рыбу. Вынуть рыбу из банки, разрезать на кусочки и поместить на сковородку, обложив вокруг обжаренным на масле картофелем.

На кусочки рыбы положить ломтики вареных яиц и ломтики жареных белых грибов.

Сверху залить соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить запекаться в духовку на 10–15 минут.

При подаче на стол посыпать зеленью петрушки, подать с огурцами.

Соус: сметану вместе с соком рыбы поставить на огонь; когда закипит, добавить муку, смешанную с чайной ложкой масла, дать прокипеть 1–2 минуты и, помешивая, посолить.

Пельмени, вареники

Пельмени с грибами

Ингредиенты:

Тесто: 400 г муки, 200 г воды, 1 яйцо, 1 ч. л. соли.

Начинка: 10 сушеных грибов, 2 луковицы, 2 яйца, соль, перец.

Способ приготовления:

Замесить обычное пельменное тесто, слепить пельмени с грибной начинкой. Отварить в подсоленной воде, подавать, полив растопленным сливочным маслом.

Начинка: сушеные белые грибы промыть в горячей воде, отварить до готовности и мелко порубить. Измельченный репчатый лук и грибы обжарить в сливочном масле, посолить, поперчить, добавить рубленые яйца.

Пельмени с капустой и грибами

Ингредиенты:

Тесто: 700 г муки, 1,25 стакана воды, 2 яйца (одно в тесто, другое — для смазки теста), соль.

Начинка: 600 г квашеной капусты, 100 г сушеных грибов, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец, 1–2 луковицы, сахар.

Способ приготовления:

Замесить тесто с одним яйцом (не слишком крутое), выложить на салфетку, прикрыть и дать постоять 25–40 минут. Затем раскатать пласт толщиной до 2 мм и смазать сверху яйцом. Тесто нарезать квадратами (7×7 см), положить на каждый приготовленную начинку и слепить пельмени. Отварить их в подсоленном кипятке и полить растопленным сливочным маслом. Подавать к борщам.

Начинка: капусту слегка отжать (если капуста слишком кислая, то ее сначала промыть, затем отжать), добавить лук, поджаренный на растительном масле, соль, перец, сахар и тушить. Предварительно замоченные грибы отварить, охладить, пропустить через мясорубку и смешать с капустой.

Примечания:

1. Пельмени можно испечь в духовке на растительном масле.

2. Начинкой могут быть и свежие грибы: лисички, боровики и др. Грибы обварить кипятком, промыть горячей и холодной водой, мелко нарезать и тушить с жиром и луком, добавить соль, перец и зелень.

Пельмени постные

Ингредиенты:

10 сушеных грибов, 200 г рыбного фарша, 2 ст. л. муки, 250 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 50 г сметаны, соль, перец.

Тесто: 400 г муки, 200 мл воды, 1 яйцо, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Сушеные грибы вымочить в трех водах и сварить до готовности. Затем мелко порубить, добавить очищенную от костей рубленую рыбу, растительное масло. Смешать с отдельно поджаренным в масле шинкованным репчатым луком, слегка прожарить все вместе. Сделать обыкновенные пельмени из теста, наполнив их фаршем, и сварить в подсоленной воде до готовности. Вынуть шумовкой, полить сметаной.

Пельмени с грибами и рисом

Ингредиенты:

Начинка: 20 сухих белых грибов, 1 стакан отваренного риса (вместо риса можно взять гречневую кашу), 4 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 яйцо, соль.

Тесто: 2 стакана муки, 0,75 стакана воды, 4 ст. л. растительного масла.

Отвар: 0,5 л грибного бульона, 3 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 3 зубчика чеснока, 1 стакан сметаны, соль.

Способ приготовления:

Сушеные грибы отварить, мелко нашинковать и обжарить вместе с луком, добавить рассыпчатую гречневую кашу или отваренный рис и нашинкованное яйцо, все растереть в однородную массу.

В растительное масло влить кипятком, всыпать муку и быстро замесить тесто, тщательно размять его руками. Раскатать очень тонкий пласт, не подсыпая при этом муку, так как тесто и так не прилипает к доске. Нарезать квадраты 5×5 см, положить на каждый начинку и слепить пельмени.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него пельмени, поставить в духовку на 15 минут. Потом переложить пельмени в горшок, залить горячим грибным отваром, посолить, добавить лавровый лист, перец, чеснок и опять поставить в духовку на 15 минут, после чего подать пельмени, залив их сметаной.

Вареники с картофелем и грибами

Ингредиенты:

Начинка: 1 кг картофеля, 3–4 сушеных гриба, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Тесто: 700 г муки, 1 яйцо, 300 мл воды.

Способ приготовления:

Картофель отварить, воду слить, дать сойти пару, размять в пюре, добавить лук, обжаренный на растительном масле, мелко нарезанные отваренные и слегка обжаренные грибы, соль, перец.

Из муки, яйца и теплой воды замесить тесто, раскатать его в пласт, стаканом вырезать кружочки, положить на середину каждого начинку и защипать края. Варить в большом количестве кипящей подсоленной воды. Когда вареники всплывут и набухнут, вынуть их шумовкой, посолить, выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом. Отдельно подать сметану.

Равиоли с грибами и зеленым луком

Ингредиенты:

Тесто: 250 г муки, 3 маленьких яйца, 1 ст. л. растительного масла, соль, яичный белок.

Начинка: 1 луковица, 250 г свежих грибов, 25 г сливочного масла, 1 ломтик вареной ветчины, мускатный орех, перец.

Овощи: небольшой пучок зеленого лука, 25 г сливочного масла, 1 помидор, 1 ч. л. крахмала, 2 яичных желтка, 150 г жидкой сметаны, тимьян.

Способ приготовления:

Тесто: муку просеять в кастрюлю. Из муки, растительного масла, яиц и соли вымесить тесто, завернуть в полиэтиленовую пленку и положить на 1 час в холодильник.

Начинка: луковицу и грибы почистить и порубить. Парочку небольших грибов отложить для овощного соуса. Масло разогреть и в нем поджарить лук до золотистого цвета. Сюда же высыпать нарубленные грибы и тушить около 3 минут, добавить мускатный орех, перец и нарубленную ветчину. Массу остудить.

Тесто очень тонко раскатать на посыпанной мукой доске, вырезать сердечки или кружочки. Края смазать взбитым белком. На половину сердечек положить по чуть-чуть начинки, накрыть оставшимися сердечками и тщательно скрепить края. На все кружочки положить начинку, сложить пополам и слепить. Соленую воду довести до кипения и в кипящей воде варить равиоли 5 минут.

Овощи: перья зеленого лука разрезать вдоль, промыть и порезать соломкой или квадратиками. Жир разогреть и в нем

слегка потушить лук. С помидора снять кожицу, удалить семена, нарезать дольками и смешать с луком. Сюда же положить оставшиеся грибы и влить 1 чашку воды. Овощи приправить солью и перцем и тушить под крышкой 5 минут.

Овощи вынуть и разложить на порции вместе со слегка обсохшими равиоли. Крахмал взбить с яичным желтком и заправить овощной отвар, влить жидкую сметану и перемешать. Равиоли и овощи полить соусом и посыпать тимьяном. Соус ни в коем случае не нагревать! Иначе он свернется.

Рулеты

Рулет из курицы с грибами

Ингредиенты:

1 курица, 200 г свежего шпика, 300–400 г боровиков или шампиньонов, 1 яйцо, соль, перец.

Способ приготовления:

Курицу выпотрошить, промыть, отрезать крылышки и сделать вдоль спины надрез, затем, начиная со спины, кожу вместе с мясом отделить от костей. От куриного филе отрезать 3 тонких ломтика. Очищенные грибы вместе с нарезанными кусочками шпика обжарить, остудить и пропустить через мясорубку. К массе добавить соль, перец, яйцо. Мясо курицы положить кожей вниз, посолить и поперчить, смазать тонким слоем грибной массы, в середину поместить ломтики филе, мясо скатать рулетом, сшить, завернуть в марлю или салфетку, перевязать бечевкой.

Рулет положить в сваренный из костей курицы и ароматических корней бульон и варить час или полтора (в зависимости от величины курицы). Когда мясо будет готово, вынуть его из бульона, придавить каким-либо грузом.

Через 12 часов снять марлю, удалить нитки, рулет нарезать ломтиками и выложить в плоскую тарелку.

Украсить огурцами и вареными грибами.

Примечание. Для приготовления рулета из птицы употребляют бройлеров или жирных молодых кур.

Рулет грибной

Ингредиенты:

1 кочан салата, 4 помидора, 250 г грибов, 1 луковица, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 200 мл молока, 6 яиц, петрушка, растительное масло.

Способ приготовления:

Помидоры разрезать на 8 частей. Грибы порубить. Лук нарезать кубиками и потушить в сливочном масле. Добавить грибы, посыпать смесь мукой и немного поджарить. Развести получившуюся овощную смесь молоком и вскипятить. Взять яйца и отделить желтки от белков, желтки взбить и влить в овощи, затем добавить мелко порубленную петрушку и взбитые белки. Застелить противень бумагой и смазать ее растительным маслом. Выложить на нее грибную массу и выпекать 20 минут при 180 °С.

Получившийся корж в горячем виде скатать в рулет и нарезать ломтиками.

Подавать с салатом и помидорами.

Картофельный рулет с грибами

Ингредиенты:

300 г отварных грибов, 1 сырое яйцо, 2 крутых яйца, 8 картофеля, жир, соль, перец молотый.

Способ приготовления:

Картофель почистить, сварить, растереть, добавить сырое яйцо.

Начинка: отварные грибы пропустить через мясорубку, добавить крутые яйца, соль, перец.

Мокрую марлю расстелить на столе. На нее выложить картофельную массу слоем в 1 см, затем — начинку. Все это завернуть с помощью марли. Края зашить, выложить швом вниз на разогретый противень с жиром. Запекать 15 минут.

Мясной рулет с грибной начинкой

Ингредиенты:

600 г говядины, 400 г свинины, 2 яйца, 50 г черствого белого хлеба, молоко, 1 луковица, мука, молотые сухари, перец, соль.

Начинка: 400 г свежих грибов, 2 луковицы, растительное масло, 4 яйца, соль.

Способ приготовления:

Мясо вымыть, обсушить салфеткой и дважды пропустить через мясорубку, затем пропустить через мясорубку лук и замоченный в молоке хлеб. Белки отделить от желтков, хорошо взбить, ввести в фарш, добавить желтки и соль. Если фарш получится жидковатый, добавить муки. Разделить массу на две части.

Начинка: отварить свежие грибы и пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Отварить яйца, нарезать их соломкой. Перемешать с луком и грибами. Посолить.

Часть мясного фарша выложить ровным слоем толщиной 2 см. На середину положить грибной фарш и свернуть рулетом. Загладить шов мокрой рукой. Так же поступить и со второй частью фарша.

Обвалить рулеты в сухарях, смешанных с мукой, и выложить их на смазанный жиром противень швом вниз. Наколеть рулеты в двух местах и поставить запекать в духовку. У готового рулета

должна получиться красивая румяная корочка.

Рулет с грибами «Встречаем гостей»

Ингредиенты:

600–700 г свинины, 150 г сушеных грибов, 4 моркови, 3 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 1 яйцо, перец молотый, соль.

Способ приготовления:

Прямоугольный пласт свинины хорошо отбить до толщины 4–5 мм, поперчить, посолить, посыпать рубленым чесноком. Сушеные грибы замочить в холодной воде на 3–4 часа, промыть, отварить, пропустить через мясорубку, обжарить, добавляя пассерованные лук и морковь, сырое яйцо (после охлаждения фарша), перец, соль. Фарш уложить на отбитый пласт свинины, положить по длине рулета тонкие припущенные морковки, чтобы при сворачивании рулета они оказались в центре. Рулет завернуть в марлю, перевязать и отваривать в бульоне 1,5–2 часа. Положить рулет под пресс и охладить. Подать на стол, нарезая ломтиками и украсив зеленью.

Рыбный рулет с грибами

Ингредиенты:

700 г рыбы (треска, налим, окунь морской, хек, судак, сом), 290 мл молока, 220 г пшеничного хлеба, 100 г жареных грибов, 2 крутых яйца, 70 г сливочного маргарина, 30 г сухарей, 1,2 кг гарнира, 500 г соуса, 2 средние луковицы, соль, перец молотый.

Способ приготовления:

Приготовить котлетную массу из рыбы, хлеба, замоченного в молоке, и соли. Отдельно приготовить фарш из свежих грибов, репчатого лука, вареного яйца, соли и перца.

Готовую котлетную массу разложить на мокрую салфетку слоем 1,5–2 см, поместить на нее фарш и с помощью салфетки соединить края так, чтобы вокруг начинки получилась ровная оболочка из рыбной массы. Затем рулет переложить на смазанный жиром противень швом вниз, смазать яичным льезоном (см. рецепт котлет «Маршалы»), посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным маргарином, проколоть в нескольких местах вилкой и запекать в духовке до образования румяной корочки.

Подать на тарелке с крупяным или овощным гарниром, сбоку подлить соус томатный или сметанный с томатом и луком.

Рулетики грибные по-венгерски

Ингредиенты:

300–400 г грибов, 100 г шпика, 2 сладких перца, телячьи мозги, 2 яйца, отбитые лепешки телятины, 1 крупная луковица, 3–4 зубчика чеснока, 1 ст. л. муки, 1–1,5 стакана воды, 4–5 столовых ложек жира, 0,5 стакана сметаны, зелень петрушки, соль, молотый перец.

Способ приготовления:

Нарезать тонкими полосками шпик, тонкими кольцами сладкий красный перец, крупно нарезать телячьи мозги и мелко нарубить лук, смешать, посолить и поперчить черным и красным перцем, посыпать зеленью петрушки и прожарить, затем влить взбитые яйца и после их затвердения снять мозги с огня. Нанести смесь на хорошо отбитые, поперченные и посоленные лепешки из мяса, скатать их в трубочки, связать ниткой и, обжарив со всех сторон, уложить в сотейник. Залить рулетики соусом из пассерованных на масле с мукой мелко нарезанных лука и чеснока и тушить их под крышкой на слабом огне 1,5 часа. Затем добавить обжаренные грибы, полить сметаной и тушить грибы с рулетами еще 15 минут. Перед подачей на стол нитки удалить, рулеты нарезать наискось, выложить на подогретое блюдо вместе с грибами и залить соусом от тушения. Подавать с картофелем, рисом или зеленым горошком.

Запеканки, пудинги и суфле

Запеканка из сморчков (строчков)

Ингредиенты:

300–400 г сморчков (строчков), 1 стакан сметаны, 1–2 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, соль, зелень укропа.

Способ приготовления:

Сморчки (строчки) перебрать, тщательно промыть, прокипятить, причем не более 10–15 минут, так как иначе улетучится аромат грибов. Воду непременно слить и не использовать, а грибы промыть холодной водой, нарезать, обжарить на сливочном масле, посолить, добавить муку, перемешать. Все поместить в глиняный горшочек или эмалированную сковороду, залить сметаной, запечь в духовке. При подаче к столу посыпать мелко порезанной зеленью укропа.

Запеканка грибная по-гуцульски

Ингредиенты:

500 г грибов, 250 г белого хлеба, 50 г сливочного масла, соль и молотый перец.

Способ приготовления:

Сотейник обильно смазать маслом, заполнить послойно тонкими ломтиками хлеба без корочки и мелко порезанными грибами, посолить, поперчить. Сверху положить кусочки масла, закрыть крышкой и запечь.

При подаче облить растопленным маслом или отдельно поставить сметану.

Запеканка из хлеба и грибов

Ингредиенты:

1,25 кг хлебных ржанных крошек, 200 г грибов, по 40 г лука репчатого и масла сливочного, 375 г соуса сметанного, 2 яйца.

Способ приготовления:

Хлебные крошки, вареные грибы и лук поджарить отдельно на масле. В смазанную маслом сковороду уложить слоями хлебные крошки и грибы с луком. Залить взбитым с сырыми яйцами соусом и запечь.

Запеканка сухарная с грибами и сыром

Ингредиенты:

По 200 г сухарей пшеничных и хлеба белого, 350 г грибов свежих, 100 г сметаны, 2 яйца, 50 г сыра, 150 мл грибного бульона.

Способ приготовления:

Отваренные грибы нарезать, опустить в грибной бульон, добавить натертые сухари, сметану и перемешать. Массу выложить на сковороду, сверху — поджаренные, смазанные яйцами и посыпанные тертым сыром ломтики хлеба без корки и запечь.

Запеканка с курицей и грибами

Ингредиенты:

200 г макарон, 50 г масла, соль, перец, 2 стакана куриного бульона, 1 стакан сливок, 400 г отварного куриного мяса, 250 г сваренных грибов, 1 яичный желток, 0,5 стакана тертого сыра.

Способ приготовления:

Сварить макароны до полуготовности в слегка подсоленной воде, воду слить и накрыть макароны крышкой.

В глубокой сковороде растопить масло и постепенно примешать к нему соль и перец. Когда образуется однородная масса, снять с огня.

Добавить бульон и сливки, поставить опять на огонь и довести до кипения, постоянно помешивая. Затем вылить густой соус в макароны, добавить туда мелкие кусочки куриного мяса, отваренные грибы, а также яичный желток. Хорошо перемешать и выложить в глубокий противень или форму.

Сверху посыпать тертым сыром и запекать в предварительно нагретой духовке в течение 20–30 минут до образования золотистой корочки.

Запеканка из утки и риса с грибным соусом

Ингредиенты:

1 утка, 1 стакан риса, 1 морковь, 1 луковица, 4 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, 4–5 горошин перца, соль, зелень укропа и петрушки.

Соус: 300 г грибов (белые или шампиньоны), 2 ст. л. маргарина, 1 стакан сметаны, 1 ч. л. муки, соль, петрушка.

Способ приготовления:

Утку разделить, нарезать порциями, положить в кастрюлю вместе с овощами, перцем и залить водой так, чтобы она покрыла мясо полностью. Варить на слабом огне до готовности. Рис,

промытый в нескольких водах, довести до кипения. Затем воду отцедить, рис залить бульоном от утки, добавить 3 ст. л. масла и поставить на 10 минут в духовку. Мясо утки отделить от костей, нарезать кубиками, смешать с нашинкованной морковью, рисом и зеленью петрушки. Кастрюлю смазать маслом, посыпать сухарями. Посередине кастрюли положить жестяную форму, чтобы запеканка имела углубление. Смесь выложить в кастрюлю и запекать в духовке в течение 45 минут. Опрокинув кастрюлю, запеканку выложить на блюдо, украсить зеленью укропа и петрушки. В полученное углубление положить грибы из соуса. Соус подать отдельно.

Соус: грибы хорошо промыть, нарезать соломкой и тушить с маргарином до готовности, время от времени подливая холодную воду. Затем влить сметану, смешанную с мукой, посолить и несколько минут кипятить, добавить зелень петрушки. Подавать соус горячим.

Запеканка гречневая со свежими грибами

Ингредиенты:

1 стакан гречневой крупы, 500 г свежих грибов, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Грибы очистить, промыть, нарезать мелко и обжарить. Затем в кашу положить подготовленные грибы, растопленное сливочное масло, сметану, хорошо перемешать, выложить на сковороду и запечь в духовке.

Запеканка картофельная с грибами

Ингредиенты:

1 кг картофеля, 3–4 сушеных гриба, 2 крутых яйца, 50 г маргарина, 1 луковица, 100 г сметаны, 1 ч. л. муки, соль, перец, зелень.

Способ приготовления:

Картофель отварить до полуготовности и нарезать кружочками. Грибы отварить, нарезать соломкой. Лук мелко нарезать, обжарить на жире, перемешать с грибами, всыпать перец, соль. Посуду для запекания смазать жиром, обсыпать сухарями, покрыть дно слоем картофеля, посолить, на него выложить грибы, сверху — кружочки яйца, посолить, поперчить, все покрыть оставшимся картофелем. Сметану перемешать с мукой, посолить, влить грибной отвар, размешать и залить картофель. Запекать в духовке 45 минут. Затем осторожно

отделить ножом от стенок посуды, выложить на блюдо, посыпать нарезанной зеленью.

Запеканка из рыбы и грибов

Ингредиенты:

1,5 кг рыбы, 2 луковицы, 2–3 сушеных гриба, 2 корня петрушки, 100 г майонеза, 100 г сала, чеснок, соль.

Способ приготовления:

Очищенную рыбу нарезать на порции, посыпать солью и толченым чесноком. Грибы предварительно помыть и замочить. Лук и петрушку натереть на крупной терке, посолить, залить кипятком, добавить размякшие грибы и тушить 10–15 минут. Посуду выложить тонкими ломтиками сала, разложить порции рыбы, полить майонезом, покрыть салом, овощами с нарезанными грибами, влить отвар, накрыть. Запекать в духовке 30–40 минут. Подать с жареным картофелем.

Запеканка по-литовски

Ингредиенты:

800 г квашеной капусты, 400 г копченой рыбы, 2 сушеных гриба, 100 г маргарина, 1 луковица, молотые сухари, соль, сахар.

Способ приготовления:

Квашеную капусту промыть, отварить в небольшом количестве воды до полуготовности, затем порубить. Мелко нарезанный лук обжарить на жире, грибы отварить, нарезать соломкой, все перемешать с капустой, всыпать соль, сахар. Половину приготовленной массы выложить в посуду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, покрыть ее кусочками филе рыбы (без кожи и костей), выложить оставшуюся капусту, полить грибным отваром. Запекать в духовке, до тех пор пока жидкость не испарится. Подавать с отварным картофелем.

Запеканка мясная с грибами

Ингредиенты:

500 г говядины, 200 г свинины, 50 г сушеных грибов, 400 г картофеля, 200 мл молока, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 20 г молотых сухарей, соль, перец.

Способ приготовления:

Мясо (говядину и свинину) отварить и пропустить через мясорубку. Сушеные грибы отварить и мелко порезать. Картофель отварить и протереть через сито. Мясо смешать с грибами и

картофелем, добавить соль, перец, молоко, яйца и хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду и запечь в духовке.

Запеканка мясная с грибами по-русски

Ингредиенты:

250 г свинины, 250 г телятины, 250 мл молока, 2–3 яйца, 100 г грибов, 125 г муки, 1 луковица, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, чабер и зелень петрушки.

Способ приготовления:

Мясо очистить от сухожилий, удалить кости, очень мелко порубить или пропустить через мясорубку. Добавить молоко, яйца, перец, соль, муку, а также мелко нарезанные грибы, петрушку, чабер, лук и все это хорошенько перемешать. Приготовленную массу поместить в смазанную маслом продолговатую форму или на противень и запечь в умеренно горячей духовке до образования румяной корочки. Подать запеканку, порезав ее аккуратными ломтиками и гарнировав жареным картофелем и зеленым салатом.

Запеканка с шампиньонами пикантная

Ингредиенты:

700 г мясного фарша, 200 г сыра (можно плавленых сырков), 500 г свежих шампиньонов (можно лисичек или белых грибов), 1 красный сладкий перец, 1 зеленый перец, 3 ст. л. растительного масла, 300 г сметаны, специи (тмин, петрушка, лавровый лист, укроп, майоран, душица), соль, перец молотый.

Способ приготовления:

Сыр нарезать кубиками. Мясной фарш слегка обжарить в 3 столовых ложках масла. Перец сладкий порезать соломкой, грибы ломтиками. Мясо, перец и грибы потушить 5 минут, добавить сметану и специи, приправить солью и перцем. Выложить смесь в глубокую сковороду. Запекать в духовке 20 минут. Посыпать сверху кубиками сыра. Поставить в духовку еще на 20 минут.

Подать к столу в горячем виде, посыпав зеленью и украсив свежим салатом.

Пудинг из хлеба и сушеных грибов

Ингредиенты:

По 125 г хлеба пшеничного черствого и грибов сушеных, 5 яиц, 150 мл молока, по 25 г масла сливочного и сухарей, 60 г

лука репчатого, перец черный молотый, соль, 250 г грибного соуса.

Способ приготовления:

Хлеб замочить в молоке. Сваренные грибы смешать с хлебом и пассерованным луком и пропустить через мясорубку. Добавить растертые с маслом и специями желтки, взбитые белки и перемешать. Массу выложить в подготовленную форму, закрыть крышкой и на водяной бане довести до готовности. Подать с грибным соусом.

Пудинг сухарный из свежих боровиков по-польски

Ингредиенты:

100 г пшеничных сухарей, 450 г боровиков, 60 г репчатого лука, 5 яиц, 40 г сливочного масла, 150 г сметаны, перец черный молотый, соль, зелень петрушки, салат из овощей.

Способ приготовления:

Лук и нарезанные кубиками грибы поджарить на масле, влить немного воды и тушить 25 минут. Затем ввести желтки, сметану и размешать. Белки взбить, добавить сухари, специи, грибную массу, перемешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Смазать сметаной и запечь. Пудинг охладить и разрезать на порции. Украсить зеленью и салатом из свежих овощей.

Суфле из свежих грибов с сухарями

Ингредиенты:

240 г пшеничных сухарей, 480 г грибов, 60 г сливочного маргарина, 4 яйца, 120 мл молока, 20 г столового маргарина, 40 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

Грибы отварить, нарезать, переложить в кастрюлю и тушить на сливочном маргарине на слабом огне 15 минут. Растертые сырые яичные желтки перемешать с замоченными в молоке молотыми сухарями, охлажденными грибами и постепенно ввести взбитые белки. Массу выложить в смазанный жиром сотейник и запекать в духовке 20–25 минут. Подать, полив растопленным маслом.

Изделия из теста

Блины с грибами

Блины из грибов

Ингредиенты:

250 г отварных грибов, 2,5 стакана муки, 2 стакана молока, 3 яйца, соль, жир для жаренья.

Способ приготовления:

Грибы мелко порезать. Из муки, молока и яиц замесить блинное тесто. На сковороду с горячим жиром выкладывать ложкой блинное тесто и на каждый блин (еще не пропекшийся) насыпать по 1 столовой ложке измельченных грибов. Блины обжаривать с обеих сторон, пока не подрумянятся. К блинам подать сметану.

Блинчатый пирог с грибами

Ингредиенты:

200 г муки, 2–3 яйца, 1 стакан молока, щепотка пищевой соды, уксус, соль.

Фарш: 30 г сухих грибов (любых), 1 стакан молока, 1 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, немного сыра, 1 луковица, соль, молотый черный перец.

Заливка: 2–3 яйца, 1 стакан молока, сливочное масло, сметана.

Способ приготовления:

В глубокую посуду просеять муку вместе с разрыхлителем, добавить соль, взбитые яйца и, вливая понемногу молоко и взбивая массу деревянной ложкой, замесить жидковатое тесто. Поджарить из него 10–12 блинчиков.

Сухие грибы, предварительно замоченные в молоке, мелко нарезать, поджарить вместе с луком, добавить взбитое яйцо, сыр, посолить и поперчить. В смазанную маслом круглую форму положить поочередно рядами блинчики и фарш. Сверху должен быть блинчик. Залить яично-молочной смесью, положить в нескольких местах по кусочку масла или маргарина и запечь в умеренно горячей духовке. Готовый пирог нарезать ломтиками и подать со сметаной.

Блинчики с начинкой из грибов

Ингредиенты:

160 г муки, 1 желток, 2 яйца, 250 мл молока, жир, сахар, соль.

Начинка: 300 г свежих грибов, 60–80 г жира, перец, зелень петрушки, сыр, масло, соль.

Способ приготовления:

Смешать муку с яйцами, желтком, молоком и 100 мл воды, добавить сахар и щепотку соли. Указанной пропорции должно хватить на 12 тонких блинчиков. Сковорода, на которой пекут блины, не должна быть ни слишком горячей, ни слишком холодной.

Готовые блины начинить.

Начинка: очищенные и вымытые грибы мелко нарезать, посолить и потушить в жире до мягкости. В конце тушения посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, перцем и солью.

На поджаренный блинчик положить ложку приготовленной начинки, завернуть конвертом, посыпать тертым сыром и полить маслом.

Подать на стол теплыми.

По желанию начиненные таким образом блинчики можно уложить на противень, залить их смесью из 2–3 яиц с 350 мл молока и запечь в умеренно горячей духовке.

Гренки, канапе, тартинки

Гренки с грибами

Ингредиенты:

Ломтики белого хлеба, 100 г сушеных грибов, 150 г маргарина, 100 г острого сыра, 2 крутых яйца, 1 луковица, перец, соль, зелень.

Способ приготовления:

Грибы промыть холодной водой, залить кипяченым молоком на ночь. Мелко нарезанный лук обжарить на маргарине, добавить нарезанные грибы, потушить до готовности грибов, подливая молоко, посолить, поперчить.

Ломтики батона поджарить на маргарине с одной стороны, на поджаренную сторону положить грибы, посыпать рублеными яйцами и тертым сыром. Уложить на смазанный жиром противень, поставить его в горячую духовку на 15 минут. Подать горячими, посыпав нарезанной зеленью.

Гренки по-киевски

Ингредиенты:

150 г черствого пшеничного хлеба, 20 г маргарина, 60 г репчатого лука, 2 яйца, 40 г майонеза, по 20 г сушеных белых грибов и сыра, зелень.

Способ приготовления:

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны. Лук пассеровать, добавить сваренные мелко рубленые грибы. Сваренные вкрутую яйца и зелень мелко порубить, перемешать с грибами, половиной сыра и заправить майонезом.

На обжаренную сторону хлеба положить фарш, посыпать тертым сыром, поместить на противень и запечь в духовке.

Гренки со свежими грибами

Ингредиенты:

200 г пшеничного хлеба, 2 яйца, 250 мл молока, 125 г свежих грибов, 50 г сливочного масла, 40 г репчатого лука, 50 г сметаны, 10 г муки, 15 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления:

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см. Яйца взбить, посолить, влить молоко. В этой смеси смочить ломтики хлеба и

обжарить их с одной стороны. Положить гренки на смазанный маслом противень необжаренной стороной.

Грибы промыть, нарезать, посыпать мукой и обжарить в масле. Добавить к ним обжаренный в масле репчатый лук, сметану, специи.

Перемешать и потушить 30 минут. Этой массой залить гренки, разровнять, обсыпать панировочными сухарями и поставить в горячую духовку на 8–10 минут. Подать горячими.

Гренки с жареным и шампиньонами

Ингредиенты:

320 г хлеба, 150 г грибов, 20 г сливочного масла, 40 г репчатого лука, 40 мл растительного масла или свиного жира (для обжаривания), 50 г зеленого салата, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления:

На разогретый жир выложить шляпки отваренных шампиньонов (большие разрезать пополам), посолить, поперчить и жарить с луком 5 минут. Ломтики хлеба поджарить с двух сторон, выложить на разогретое блюдо, положить на каждый по шампиньону, проколоть их пластмассовой вилочкой. Подать горячими, украсив листьями салата и зеленью.

Гренки с грибным паштетом

Ингредиенты:

200 г пшеничного черствого хлеба, 125 г сушеных грибов, 120 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 30 г сметаны, 1 яичный желток, 10 г пшеничной муки, 125 мл молока, 50 г тертого сыра, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Сушеные грибы отварить, пропустить через мясорубку, обжарить с мелко нарезанным луком, добавить муку, сметану и тушить несколько минут. Влить сырой желток, поперчить, посолить и перемешать.

Хлеб нарезать ломтиками, обмакнуть их в молоко и поджарить с обеих сторон. Затем намазать приготовленным грибным паштетом, посыпать тертым сыром, сверху положить по кусочку масла. Гренки разместить на противне и поставить в горячую духовку на 10–15 минут.

Гренки с грибным соусом

Ингредиенты:

200 г пшеничного хлеба, 80 мл молока, 2 яйца, 40 г маргарина.

Соус: 300 г свежих грибов, 200 г сливочного масла, 3 желтка, 400 мл молока, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Ломтики хлеба смочить в льезоне (см. рецепт котлет «Маршалль»), обжарить на маргарине.

Соус: грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и тушить до мягкости в подсоленной воде и масле. Взбить желтки с молоком и перемешать с нашинкованными грибами.

Поперчить, посолить и варить на слабом огне при непрерывном помешивании. Соус снять с огня и залить им гренки. Поставить в горячую духовку на 8–10 минут. Подать горячими.

Гренки с яйцами и грибами**Ингредиенты:**

4 ст. л. острого томатного соуса, 4 яйца, 4 шт. готовых гренков, 2 ст. л. сливочного масла, 150 г грибов, 2 помидора, жир для фритюра, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Яйца поджарить во фритюре, уложить на поджаренные в масле гренки, сверху положить предварительно потушенные вместе с мелко нарезанными помидорами грибы, полить соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Канопе с яйцом и грибами**Ингредиенты:**

100 г белого или черного хлеба, 20–30 г масла, 1 яйцо, 1–2 ст. л. грибов, лимонный сок, оливковое масло, соль, горчица, зелень петрушки или зеленый лук.

Способ приготовления:

Остывший гренок из белого или черного хлеба смазать маслом. Сваренное вкрутую яйцо нарезать кружочками, желток вынуть, размельчить вилкой. Маринованные грибы измельчить, смешать с яичным желтком, заправить солью и горчицей. На бутерброды разложить кружочки белка, в середину — горкой — грибную массу. Украсить небольшими грибами, листьями петрушки или зеленым луком.

Канопе с грибной массой и мясными продуктами

Ингредиенты:

160 г хлеба, 2 яйца, 60 г сливочного масла, 120 г грибной массы, по 80 г ветчины копченой и колбасы или 240 г огурцов.

Грибная масса: 100 г сушеных грибов, 40 г репчатого лука, 25 г сметаны, 0,25 ломтика белого хлеба, 20 г сливочного масла, укус, сахар, соль, молоко, растительное масло.

Способ приготовления:

Сваренные и мелко нарезанные грибы поджарить с луком в растительном масле. Охладить, добавить замоченный в молоке белый хлеб и пропустить через мясорубку. Массу смешать со сметаной, маслом и растереть. Всыпать сахар, соль, влить немного уксуса.

Ломтики пшеничного или ржаного хлеба поджарить с обеих сторон на масле. По краям бутерброда положить грибную массу, а посередине — кружочки сваренного вкрутую яйца. Между ними разместить ломтики мясных продуктов или огурцов.

Тартинки с грибами

Ингредиенты:

500 г шампиньонов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 8 яиц, пучок петрушки, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления:

Шампиньоны очистить, нарезать тонкими ломтиками. Лук и чеснок мелко нашинковать. Разогреть на сковороде масло. Пассеровать лук и чеснок до золотистого цвета. Добавить грибы, жарить до испарения жидкости.

Яйца взбить. Петрушку вымыть, порубить и добавить в яичную массу, посолить, поперчить.

Смесью залить грибы, поставить в духовку и дать затвердеть. Выложить на тарелку, разрезать на 8 частей.

Сложить тартинки пополам, скрепить зубочисткой.

Тартинки со свежими грибами

Ингредиенты:

200 г пшеничного хлеба, 2 яйца, 250 мл молока, 125 г свежих грибов, 50 г сливочного масла, 40 г репчатого лука, 50 г сметаны, 10 г муки, 15 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления:

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см. Яйца взбить, посолить, влить молоко. В этой смеси смочить ломтики хлеба и обжарить их с одной стороны. Положить гренки необжаренной

стороной на смазанный маслом противень.

Грибы промыть, нарезать, посыпать мукой и обжарить в масле. Добавить к ним обжаренный в масле репчатый лук, сметану, специи. Перемешать, потушить 30 минут. Этой массой залить гренки, разровнять, обсыпать панировочными сухарями и поставить в горячую духовку на 8–10 минут. Подать горячими.

Тартинки «пестрые»

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, сливочное масло, 100 г сыра, 50 г шампиньонов, 1 сладкий перец, 1 яблоко, 1 мандарин, горчица.

Способ приготовления:

Ломтики хлеба намазать маслом и горчицей. Положить сыр, затем тонкие дольки яблока, а сверху — предварительно потушенные грибы. Запечь в духовке. Когда тартинки остынут, украсить нарезанным кольцами сладким перцем и дольками мандаринов.

Тартинки с грибным паштетом

Ингредиенты:

500 г белого хлеба, 500 г грибов, 20 г сливочного масла, 120 г сметаны, 40 г репчатого лука, 40 г сыра, 15 г муки, 1 желток, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Отваренные грибы порубить, поджарить на масле с мелко нарезанным луком, добавить сметану, муку и тушить несколько минут. Ввести яичный желток, специи и все перемешать. Белый хлеб без корки нарезать ломтиками и поджарить с обеих сторон. На каждый ломтик положить подготовленную грибную массу, посыпать тертым сыром, положить по два кусочка масла и запекать в духовке, пока не зарумянятся.

Подать в горячем виде как закуску.

Тартинки с печеночным паштетом и грибами

Ингредиенты:

6–8 ломтей белого хлеба, 10 г сливочного масла или маргарина, 100 г печеночного паштета, 100 г грибов, 1 ч. л. муки, 1–2 ст. л. сметаны, 10 г жира, 2 ст. л. тертого сыра, соль, перец.

Способ приготовления:

Хлеб покрыть тонким слоем масла, сверху намазать печеночным паштетом. Грибы измельчить, потушить в жире,

добавить туда муку, несколько минут подержать на огне, затем добавить сметану и варить в густом соусе. На каждый бутерброд уложить горкой грибы, сверху посыпать тертым сыром и запекать в духовке, пока бутерброды сверху не подрумянятся.

Тартинки с грибами и помидорами

Ингредиенты:

4–6 ломтей черного или белого хлеба, 150–200 г грибов, 1 ст. л. масла или маргарина, 1–2 ч. л. муки, 0,5 стакана молока или сметаны, соль, перец, 1 помидор, 1–2 ст. л. тертого сыра, 1 луковица.

Способ приготовления:

Грибы измельчить, потушить в маргарине, добавить муку и пассеровать, затем перемешать с молоком или сметаной и варить, пока соус не загустеет, заправить его перцем и солью.

На каждый ломоть хлеба поместить толстый слой грибов, сверху положить кружочки помидора и луковицы, посыпать тертым сыром.

Лук можно потушить вместе с грибами. Бутерброды запекать в горячей духовке (275 °C), пока верхний слой не подрумянится.

Начинки для пирожков и пирогов

Начинка для пирогов из свежих грибов

Ингредиенты:

Свежие белые грибы или шампиньоны, масло, соль, сметанный соус. Все продукты взять произвольно.

Способ приготовления:

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, промыть, отварить, нарезать ломтиками, обжарить в масле, посолить, добавить сметанный соус и прокипятить. В фарш можно положить отварной рис.

Начинка для пирогов из соленых грибов

Ингредиенты:

500 г соленых грибов, 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, перец (на тесто, приготовленное из 500 г муки).

Способ приготовления:

Соленые грибы промыть, отжать, мелко нашинковать.

На сковороде обжарить мелко нашинкованный лук, положить подготовленные грибы и обжарить вместе, добавить черный молотый перец.

Начинка из сушеных грибов с рисом

Ингредиенты:

25 г сушеных грибов, 0,5 стакана риса, 2 луковицы, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления:

Сушеные грибы сварить, мелко нашинковать, добавить мелко нарезанный обжаренный лук и жарить вместе еще 3–4 минуты, положить вареный рис, соль, перец, перемешать.

Начинка из соленых опенков для картофельных зраз, запеканок и рулетов

Ингредиенты:

4 стакана соленых опенков, 2 ст. л. масла, 1 ч. л. муки, 1–2 ст. л. сметаны, перец, 2–3 луковицы, соль.

Способ приготовления:

Соленые опенки вынуть из рассола (если очень соленые —

предварительно отмочить), мелко порубить, смешать с мелко нарезанным и пожаренным репчатым луком, положить на горячую сковороду и прожарить в растительном масле, затем заправить мукой и сметаной так, чтобы консистенция фарша была густой. Остудить и использовать как начинку.

Начинка из грибов с помидорами

Ингредиенты:

500 г свежих грибов или 300 г соленых, 2–3 ст. л. томатного пюре, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 ст. л. маргарина или жира, 2 желтка, сухари панировочные, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Грибы очистить, промыть, очень соленые вымочить в холодной воде. Петрушку и морковь измельчить на терке. Шинкованные или пропущенные через мясорубку грибы, томатное пюре и корни тушить в жире, пока не испарится излишняя жидкость. Охладить, добавить яичные желтки и такое же количество сухарей, чтобы начинка была достаточно густой.

Начинка из картофеля с грибами и луком

Ингредиенты:

1 кг картофеля, 215 г репчатого лука, 90 г сушеных грибов, 30 мл растительного масла, 10 г соли.

Способ приготовления:

Картофель почистить, отварить и, слив воду, протереть в горячем виде. Отдельно пассеровать лук, отварить грибы.

Смешать протертый картофель, измельченные грибы и пассерованный лук до однородной массы, посолить.

Начинка из грибов и свежей капусты

Ингредиенты:

400 г свежих грибов или 200 г соленых, 1 луковица, 400 г капусты, 2–3 ст. л. маргарина или жира, мускатный орех, тмин, яйцо, соль.

Способ приготовления:

Грибы, лук и капусту нарезать брусочками или нашинковать. Лук поджарить в жире до прозрачности, затем добавить грибы и капусту, тушить до готовности. Излишней жидкости дать испариться. Начинку заправить, при желании добавить мелко рубленое вареное яйцо.

Начинка из грибов с ветчиной и сыром

Ингредиенты:

400 г свежих грибов, 75 г постной копченой ветчины, 2 ст. л. тертого сыра, 1 вареное яйцо, 3–4 ст. л. сметаны, панировочные сухари, соль.

Способ приготовления:

Свежие грибы почистить, хорошо промыть и тушить в собственном соку. Затем нашинковать, смешать с нарубленной ветчиной, яйцом, тертым сыром и сметаной, посолить. Если в грибах много сока и начинка получается недостаточно густой, добавить немного сухарей.

Пирог с белыми грибами

Ингредиенты:

Тесто: 2 стакана муки, 200 г сметаны, 1 яйцо, 0,5 ч. л. соли.

Начинка: 1 кг белых грибов, 100 г сливочного масла, 0,75 стакана сметаны, 1 ст. л. муки, 1 яйцо, укроп, соль.

Способ приготовления:

Из муки, сметаны, яйца и соли замесить тесто. Оно должно получиться мягким и податливым. Положить его в кастрюлю и на 1 час оставить в холодильнике. Свежие грибы крупно порезать и потушить с маслом в сковороде под крышкой до готовности, посолить, добавить 0,75 стакана сметаны, 1 столовую ложку прогретой муки и довести смесь до кипения.

После остывания должен получиться очень густой соус. Для аромата добавить рубленый укроп.

Готовое тесто раскатать на две тонкие лепешки по величине сковороды. Уложить первую на сухую сковороду, выложить ровным слоем фарш, накрыть его второй лепешкой и защипать края. Сверху пирог смазать яйцом, обсыпать панировочными сухарями и поставить выпекаться в очень горячую духовку.

Пирог с опятами

Ингредиенты:

Тесто: 3 стакана муки, 200 г сливочного маргарина, 2 яйца, 2 ст. л. сметаны, соль.

Начинка: 2 кг свежих опят, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сметаны, соль, перец.

Способ приготовления:

Маргарин мелко порубить с мукой и перетереть. Сметану взбить с яйцами и солью и вылить в смесь муки с маргарином. Замесить тесто, разделить его пополам и поставить в холодильник на 40 минут, затем раскатать два пласта. Один пласт положить на противень, смазанный растительным маслом.

На тесто положить ровным слоем начинку и закрыть вторым пластом. Края верхнего пласта завернуть под края нижнего. Тесто смазать яйцом. Верхний пласт по диагонали разрезать на полоски шириной 2 см. Испечь пирог в хорошо разогретой духовке.

После выпечки выложить на доску или стол и аккуратно, через надрезы верхнего пласта, влить слегка подсоленную сметану в начинку горячего пирога. Пирог накрыть пергаментной бумагой или целлофаном, затем полотенцем и дать ему постоять, чтобы сметана пропитала начинку. На стол подавать теплым.

Начинка: промытые и очищенные опята крупно нарезать, обсушить на полотенце, посолить, поперчить, положить на сковороду в кипящее растительное масло и поставить в горячую духовку, чтобы опята хорошо прожарились в жире, подсохли и стали хрустящими. Подсушенными опятами начиняют пирог. Когда в надрезы на верхнем пласте пирога влить сметану, горячие опята вбирают ее в себя, и начинка получается очень сочной, с концентрированным ароматом грибов.

Пирог со сморчками в сметане

Ингредиенты:

Тесто: 3 стакана муки, 200 г маргарина или сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. л. сметаны, соль.

Начинка: 1 кг свежих сморчков, 1 стакан сметаны, 4 ст. л. растительного масла, 1 яйцо.

Способ приготовления:

Приготовить пресное тесто и раскатать его на противне, смазанном маслом. Грибы отваривать в течение 15–20 минут, откинуть на дуршлаг, промыть в холодной воде, нарезать, посолить, обжарить в масле. Влить сметану и остудить. Начинить пирог, смазать сырым яйцом и запечь в духовке до появления румяной корочки.

Пирог с начинкой из грибов и зеленого лука

Ингредиенты:

320 г муки высшего сорта, 250 г жирного кефира, 200 г молочного маргарина, 200 г зеленого лука (перо), 150 г сушеных белых грибов, 1,5 луковицы, 1 ч. л. соды, 0,5 ч. л. соли, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Растопить маргарин, смешать его с кефиром, постепенно добавляя муку и соду и непрерывно помешивая. Тщательно вымесить тесто и оставить на 1 час.

Сухие грибы замочить на 1 час в теплой воде, затем мелко порубить и смешать с измельченным репчатым луком, добавить соль и перец, поместить в посуду, залить водой и довести до готовности.

Тесто раскатать диаметром 20–25 см, уложить на противень. Сверху разложить ровным слоем грибную начинку, посыпать мелко нарезанным зеленым луком. Запечь в духовке.

Пирог из домашней птицы по-графски (из старинной кухни)

Ингредиенты:

1 кг теста слоеного пресного.

Начинка: 500–600 г вареного мяса курицы или индейки, 2 яйца, 2 стакана белого соуса, 1 стакан сливок, 50 г белых сушеных грибов или 10 крупных свежих шампиньонов, 2 рюмки коньяка.

Белый соус: 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. пшеничной муки высшего сорта, 2 стакана куриного бульона.

Смазка: 1 яйцо.

Способ приготовления:

Слоеное тесто раскатать толщиной 7–8 мм, положить ровным слоем начинку, покрыть верхним слоем теста, защипать края, наколоть вилкой, смазать яйцом, выпекать.

Соус: хорошее, качественное сливочное масло разогреть на сковороде. Когда масло распустится, добавить пшеничную муку и, непрерывно помешивая, довести массу и муку до однородной массы. Затем тонкой струйкой постепенно влить куриный бульон. При непрерывном помешивании довести до густоты сметаны и приправить солью.

Начинка: в белый соус добавить сливки и 2 желтка, хорошо перемешать. Затем присоединить отваренное, очень мелко нарезанное белое мясо курицы или индейки, отваренные и тоже мелко нарезанные белые грибы или шампиньоны и при непрерывном помешивании довести на легком огне до загустения, после чего охладить. В охлажденную начинку добавить 2 рюмки коньяка или рома, приправить солью и мускатным орехом.

Пирог выпекать при температуре 240 °С до зарумянивания. Готовность пирога из слоеного теста можно определить так: если уголок пирога приподнять ножом или лопаточкой и он не гнется, значит, тесто хорошо пропеклось — пирог готов.

Пирог по-графски подать с благородными напитками к праздничному столу, вкус его волшебный.

Кулебяка с грибами

Ингредиенты:

Тесто: 4 стакана муки, 2 ст. л. сахара, 4 яйца, 1 ч. л. соли, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. подсолнечного масла, 5 г сухих дрожжей, 1 стакан молока.

Начинка: 1 кг свежих грибов (400 г вареных), 2–3 сушеных гриба (белых, подберезовиков), 3 луковицы, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления:

Муку перемешать с дрожжами. Молоко подогреть до 40 °С, растворить в нем соль, сахар и вылить в муку. Добавить 3 яйца и перемешать. Положить растопленное сливочное масло и замесить тесто. Если оно будет густоватым, добавить молока, если жидковатым — муки. Готовое тесто должно хорошо отлипать от рук и стенок посуды. Растительное масло влить в последнюю очередь. Накрыть тесто полиэтиленовой пленкой и поставить на расстойку.

Начинка: сушеные грибы растолочь в порошок. Свежие грибы отварить, откинуть на дуршлаг. Порубить лук, обжарить его до золотистого цвета, добавить вареные грибы и грибной порошок. Пропустить через мясорубку. Развести белым соусом.

Когда тесто поднимется, разделить его на 3 части — две одинаковые и одну поменьше, для украшения. Уложить тесто на смазанный маслом противень, накрыть полиэтиленом и оставить расстаиваться.

Тесто раскатать, положить начинку, выровнять тесто в виде прямоугольника, защипать края, перевернуть швом вниз и уложить на смазанный маслом противень. Дать расстояться 15 минут.

Разболтать желток, добавить 0,5 ч. л. воды и смазать кулебяку.

Вырезать из хорошо раскатанного теста с помощью формочек или ножа декоративные украшения. Разложить их на смазанную желтком поверхность, смазать сверху. Вилкой или деревянной шпилькой сделать несколько проколов — сверху и по бокам кулебяки.

Поставить кулебяку в разогретую печь и выпекать 35 минут при 180 °С. Когда будет готова, вынуть из духовки, накрыть салфеткой и оставить на 20 минут остужаться.

Кулебяка с рисом и грибами

Ингредиенты:

Тесто: 500 г муки, 3 яйца, 100 г маргарина, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, сахар, соль.

Начинка: 200 г риса, 4–5 сушеных грибов, 2 луковицы, 50 г маргарина, перец, соль.

Соус: 1 ст. л. муки, 1 стакан грибного отвара, 100 г сметаны, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Просеять муку, влить теплое молоко с разведенными дрожжами, перемешать, накрыть салфеткой и оставить для расстойки. Добавить желтки, растертые со щепоткой сахара и соли, и замесить тесто, вливая растопленный маргарин. Накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, раскатать его толщиной 1,5 см в форме прямоугольника, положить вдоль начинку (ближе к краю), свернуть рулетом. Переложить на лист, смазанный жиром, швом вниз, дать подойти. Смазать белком, глубоко проколоть вилкой и выпекать в горячей духовке 35–40 минут. Подать горячей, полив сливочным маслом или соусом.

Начинка: отваренный рис перемешать с обжаренным на маргарине луком, тонко нарезанными отварными грибами, солью и перцем.

Соус: муку слегка обжарить на жире, влить отвар из грибов, всыпать соль, перец, нарезанную зелень петрушки (можно сушеную), вскипятить, снять с огня и добавить сметану.

Пирожки с грибами

Ингредиенты:

Тесто: 400–450 г муки, 1,5 стакана воды, 30–35 г дрожжей, 75–100 г сахара, 0,5 ч. л. соли, 75–100 мл растительного масла.

Начинка: 50 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления:

Дрожжи развести в теплой воде (30–35 °С), добавить примерно половину всей муки, замесить опару и поставить ее на 2–3 часа для брожения. Затем масло растереть с сахаром, добавить в опару, перемешать, всыпают оставшуюся муку и оставить на 1–1,5 часа для брожения.

Начинка: сушеные грибы промыть, замочить в воде на 1,5–2 часа, отварить, пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко порезать, обжарить на растительном масле, перемешать с мелко нарубленными грибами.

Из готового теста сформовать шарики по 50–70 г и дать им 5–10 минут подойти. Затем шарики раскатать в лепешки, положить сверху грибную массу, завернуть рулетом, поместить на противень, смазанный растительным маслом, выдержать 20–30 минут, сбрызнуть водой и выпекать в нагретой духовке в течение 30–40 минут.

Готовые пирожки уложить в глубокую тарелку и накрыть чистым полотенцем.

Шанежки с картофелем и грибами

Ингредиенты:

150 г картофеля, 100 г свежих грибов, 25 мл растительного масла, 1 ст. л. сметаны, соль, тесто для лепешки (как для пиццы — любое).

Способ приготовления:

Грибы, не требующие предварительного отваривания в воде (шампиньоны, белые, подосиновики и др.), мелко порезать и поджарить на растительном масле. Картофель отварить до готовности, залив подсоленным кипятком, и горячим протереть через сито. В картофельное пюре добавить молока или сливочного масла, посолить и перемешать. Уложить картофельное пюре на сформованную из теста лепешку, сверху таким же ровным слоем уложить жареные грибы, полить их сметаной и запечь все в духовке.

Ватрушки с мясом и грибами

Ингредиенты:

Тесто: 2 стакана муки, 250 г маргарина, 0,5 стакана сметаны, 2 яйца.

Начинка: 250 г свежих грибов, 2 луковицы, 200 г вареного мяса, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления:

Маргарин порубить с мукой, добавить желтки, сметану, замесить тесто и поставить его в холодное место. На следующий день раскатать лепешку толщиной 5 мм, наколоть вилкой и вырезать стаканом кружочки. В середине каждого второго рюмкой сделать отверстие. Смазать целый кружок белком, покрыть его кружком с отверстием и слегка придавить. Выложить на противень и печь в горячей духовке в течение 15–20 минут. Затем положить на коржики приготовленную начинку и поставить в горячую духовку.

Начинка: грибы промыть, отварить и вместе с луком и мясом пропустить через мясорубку, добавить растопленное масло, соль, перец.

Все тщательно перемешать, чтобы получилась однородная масса.

Расстегай с грибами и рисом

Ингредиенты:

400 г муки, 2 ст. л. масла, 25–30 г дрожжей, 1,25 стакана молока, 2 желтка, 1 яйцо, 1 ст. л. молотых сухарей, соль.

Фарш: 300 г сушеных грибов, 1 луковица, 2–3 ст. л. маргарина, 100 г риса, соль, перец черный молотый.

Способ приготовления:

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него желтки, масло и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Начинка: грибы отварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку или мелко порубить. Лук мелко нарезать и обжаривать вместе с грибами в течение 5–7 минут. Жареные грибы с луком охладить, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, посолить, поперчить. Начинка готова.

Поднявшееся вторично тесто раскатать в тонкий лист и стаканом или чашкой вырезать из него кружки.

На каждый кружок положить фарш из грибов. Концы пирожков защипнуть таким образом, чтобы середина осталась открытой. (Отверстие в верхней части этих пирожков оставить для того, чтобы во время обеда в него можно было залить бульон.)

Подготовленные расстегаи уложить на смазанный маслом противень и дать им расстояться в течение 10–15 минут. Затем каждый пирожок смазать яйцом и обсыпать сухарями. Выпекать расстегаи следует в духовке, разогретой до температуры 210–220 °С.

Подать расстегаи к ухе и мясным бульонам.

Пицца

Пицца с грибами

Ингредиенты:

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан сметаны, 200 г сливочного масла, соль.

Начинка: 200 г шампиньонов, 2 луковицы, 150 г сыра, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Приготовить слоеное рубленое тесто. Для этого на доску просеять муку, на нее положить нарезанное кусочками масло и порубить ножом, посолить, соединить со сметаной и все тщательно перемешать, после чего поставить в холодильник и охладить. Затем раскатать тесто в виде круглой лепешки толщиной примерно 1 см. Поверх теста ровным слоем насыпать шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками и смешанные с обжаренным в масле луком, посолить, посыпать тертым сыром, поперчить и запечь в духовке до готовности.

Перед подачей к столу посыпать мелко рубленой зеленью петрушки. Подавать пиццу горячей к кофе, чаю или пиву.

Пицца «Каприччио»

Ингредиенты:

Тесто: 0,5 стакана муки, 3 г дрожжей, 0,25 стакана воды, соль.

Начинка: 100 г томатной пасты, 15–20 маслин, 0,5 крутого яйца, 20 г ветчины, 70 г сыра, 20 г грибов, 1 луковица средних размеров.

Способ приготовления:

Приготовить дрожжевое тесто, сделать лепешку, смазать ее томатной пастой и поставить на 3 минуты в духовку.

Затем посыпать лепешку тертым сыром, сверху положить мелко нарубленное яйцо, маслины, мелко нарезанный лук, ветчину, грибы.

Выпекать до готовности (около 5 минут).

Пицца с шампиньонами

Ингредиенты:

Тесто: 400 г муки, 250 г сметаны, 150–200 г сливочного

масла, соль.

Начинка: 200 г шампиньонов, 100–150 г лука, 150 г сыра, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления:

На доску просеять муку, положить маленькие кусочки масла и порубить ножом. Растворить в холодной воде соль, соединить с мукой, маслом и сметаной, быстро замесить гладкое тесто, накрыть его салфеткой и держать несколько часов или до следующего дня в холодном месте.

Перед выпечкой рекомендуется 2–3 раза раскатать такое тесто и сложить в 3–4 слоя.

Далее тесто раскатать в виде круглой лепешки толщиной примерно 1 см. Поверх теста ровным слоем посыпать шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками и смешанные с обжаренным в масле луком, посолить, посыпать тертым сыром, поперчить и запечь в духовке до готовности.

Перед подачей к столу посыпать мелко рубленой зеленью петрушки.

Подавать пиццу к столу горячей — к чаю или кофе.

Пицца с грибами севежская

Ингредиенты:

Тесто: 300–400 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль.

Начинка: 500–600 г свежих грибов, 40–60 мл растительного масла, 2–3 яйца, 125 мл молока, 20 мл лимонного сока, 100 г лука, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Замесить тесто из масла, сметаны, муки и соли, оставить на 20 минут для вылежки, раскатать ровным слоем толщиной 6–7 мм по размеру противня.

Раскатать жгут из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком. Уложить равномерно на поверхности теста начинку из отдельно обжаренных и затем смешанных грибов и лука. Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, добавить мелко рубленую зелень петрушки и полученной массой залить начинку. Выпекать до готовности.

Подавать пиццу в горячем виде к грибному бульону, чаю, кофе.